Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

50X1-HUM

Page Denied

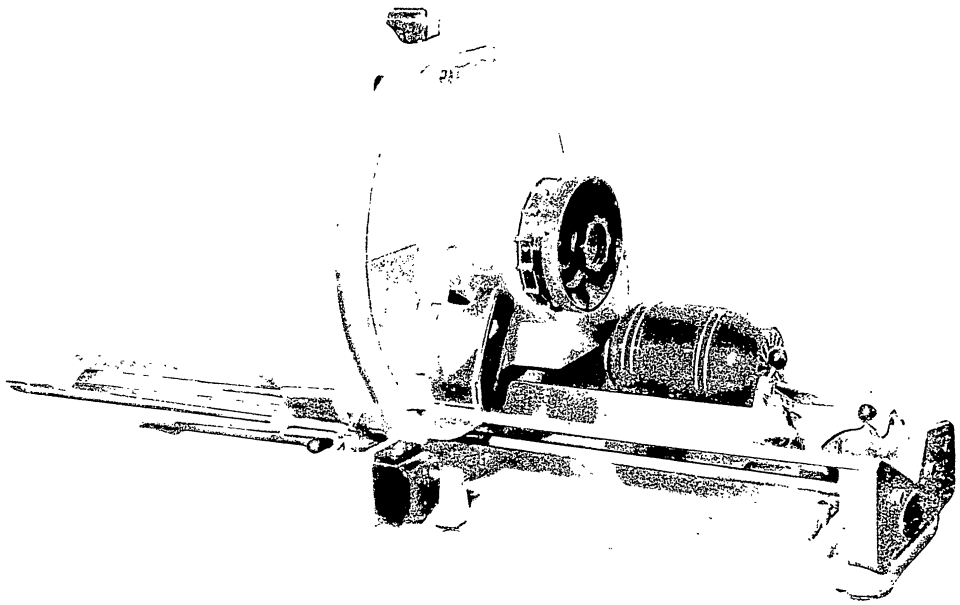
Next 2 Page(s) In Document Denied

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная Промышленная Выставка

1956



Хлеборезка

ТИПА 514

МИНИСТЕРЕСТВО ТОРГОВЛИ СССР

ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

§ 29.

PASTRY MAKING MACHINE

TMM-1

Flask capacity	140 ltr.
R.p.m.	27
Flask r.p.m.	4.2
One mix time	5-20 min.
Drive	individual
Electric motor	
Type	A0-41-4
Power	1.7 kwt
R.p.m.	1440
Voltage	220/380
Dimensions	
Length	1000 mm.
Width	780 mm.
Height	930 mm.

It is provided with 3 movable flasks.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Техническая характеристика

Емкость дежи (полная)	140 л
Число оборотов рабочего органа	27 об/мин
Число оборотов дежи	4,2 об/мин
Продолжительность одного замеса	20 мин
Привод	индивидуальный
Электродвигатель	
тип	АО41-4
мощность	1,7 квт
число оборотов	1440 об/мин
напряжение	220/380 в
Габаритные размеры	
длина	1003 мм
ширина	780 мм
высота	931 мм

Тестомесильная машина предназначается для замешивания различных видов теста в предприятиях общественного питания.

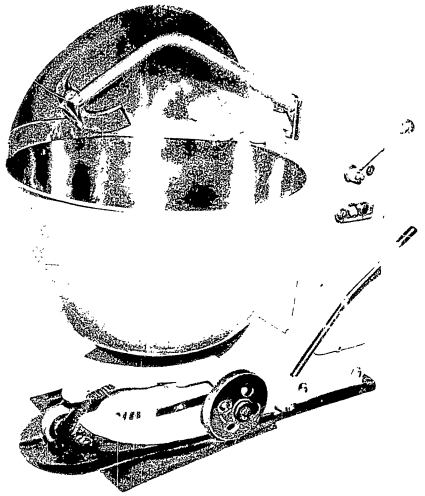
В комплект машины входят 3 подкатных дежи.

ОТДЕЛ ПРОПАГАНДЫ ВПВ

Типография Зак. 79

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная Промышленная Выставка
1950



ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

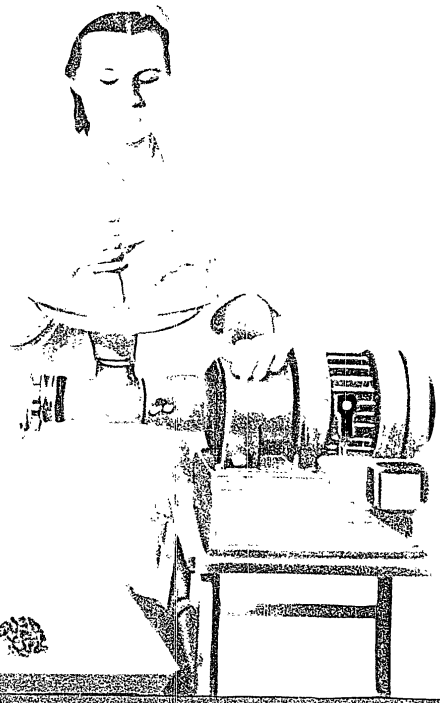
ТИПА ТММ-1

с дежой емкостью 140 л

МИНИСТЕРЕСТВО ТОРГОВЛИ СССР
ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

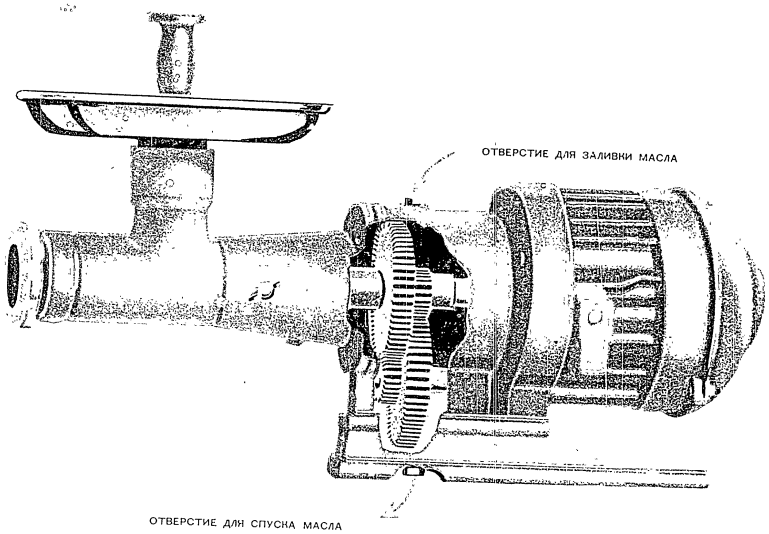
о нагревается.
стуна указывает
В этом случае
ить машину и вы

в нижней части
засорялось, т. к
ожет проникнуть

е по назначению,
зои, соль и т. д.
о ножей, повреж-
ешетон и быстро-

сорубки должен
сорубку или раз-
решается только

производиться



ТИП 664

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛАГАЕМЫХ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

К каждой машине прилагаются:

ПАСПОРТ,

ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ,

ЗАПАСНЫЕ ОДНОСТОРОННИЙ И ДВУСТОРОННИЙ НОЖИ,

РЕШЕТКА № 2,

РАСПОРНОЕ КОЛЬЦО,

КРЮЧОК ДЛЯ ВЫНИМАНИЯ ШНЕКА,

ТОЛКАЧ.

Мясорубка отгружается с завода со вставленными решетками № 1 и № 3, распорным кольцом, односторонним и двусторонним ножами

РЕКЛАМНО-ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ФАБРИКА
МОСКВА — 1955

Автор *Я. Гольман*. Художник *В. Роскин*.
Спецредактор *Г. Волочан*. Редактор *Б. Борисов*.
Художеств.-технич. редактор *И. Шапошал*.
Выпускающий *Л. Хмельницкая*.

Л114830. Подписано к печати 26 IV 1955 г.
Бесплатно. Тираж 50 000 Зак. 15383.
Московская печатная фабрика Гознака

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

УХОД ЗА МАШИНОЙ

После работы части машины следует тщательно промыть горячей водой

Для этого необходимо вынуть ножи решетки и шнек а также снять корпус мясорубки и тарелку Шнек и решетки удобнее вынимать с помощью крючка Все снятые части должны быть промыты и полностью просушены.

Поверхности шнека ножей и решетки смазываются тонким слоем животного жира

Смазка зубчатой передачи производится добавлением в редукторную коробку смеси машинного масла (олеонафта) с 25% тавота заливаемой через отверстие в верхней части коробки Пополнение масла рекомендуется производить ежемесячно

Загрязненное масло нужно периодически удалять через спускное отверстие в нижней части коробки После слуска масла внутреннюю полость коробки следует промыть керосином

Исправная машина работает с незначительным глухим равномерным шумом и слабо нагревается

Появление резкого шума или стука указывает на неисправность или поломку В этом случае необходимо немедленно выключить машину и вызвать опытного механика

Надо следить чтобы отверстие в нижней части крышки редукторной коробки не засорялось т к при промывке машины туда может проникнуть сок от мяса или вода

Нельзя использовать мясорубку не по назначению например измельчать в ней сухари соль и т д Это может привести к затуплению ножей повреждению шлифованных плоскостей решеток и быстрому выходу машины из строя

Нужно помнить что корпус мясорубки должен быть заземлен Ремонтировать мясорубку или разбирать редукторную коробку разрешается только специалистам механикам

Электропроводка также должна производиться только специалистами электриками

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ в мм

ТИП 564

ТИП 664

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ И ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

На палец шнека надевается односторонний нож, в корпусе устанавливается решетка с большими отверстиями, затем на палец шнека надевается двусторонний нож, устанавливается вторая решетка (с меньшими отверстиями), в корпус вставляется распорное кольцо и закрепляется зажимная гайка. Таким образом двусторонний нож окажется между двумя решетками.

Для получения тонкого фарша надо применять решетки с более мелкими отверстиями (№ 1, № 2).

При рубке жилистого мяса машину периодически останавливают для прочистки ножей и решеток.

Необходимо следить за состоянием заточки ножей. Правильно заточенные и притертые к решеткам ножи обеспечивают высокую производительность машины.

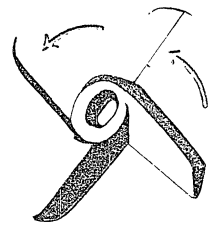
У ножей затачиваются только боковые стороны лезвий.

Мясо предварительно должно быть очищено от костей, жил и пленок и нарезано узкими кусками весом по 80—100 г.

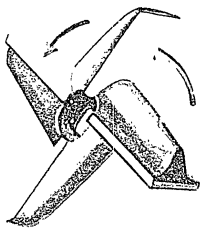
Загрузка продукта производится во время работы машины.

Проталкивать нарезанные куски мяса или рыбы в горловину тарелки разрешается только деревянным толкачом.

ЗАТОЧКА



ОДНОСТОРОННЕГО НОЖА



ДВУСТОРОННЕГО НОЖА

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ И ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Мясорубки устанавливаются на столе или прилавке и закрепляются болтами с гайками

Подключение машины к электросети производится трехполюсной вилкой или присоединением к электродвигателю трех изолированных проводов идущих через плавкие предохранители на 15—20 *амп*.

Кнопочный или пакетный выключатель устанавливается рядом с машиной

Корпус машины нужно заземлить присоединив провод заземления к болту у таблички „Земля"

По окончании монтажа все части мясорубки тщательно промывают горячей водой и протирают

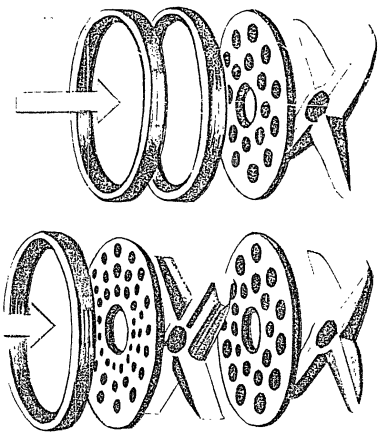
Перед началом работы необходимо проверить правильность сборки машины. Особое внимание обратите на шнек, который должен вращаться в направлении, указанном стрелкой на крышке редуктора.

Рубка мяса производится через с... решетку. Для этого на валец, ... надевается односторонний нож, ... в корпусе устанавливается ре... (№ 2 или № 3) с отверстиями ... или 3 мм, в корпус вкладывают ... два распорных кольца и завертывают ... зажимная гайка.

Односторонний нож устанавливают ... так, чтобы режущие кромки ... гали в поверхность решетки.

Зажимную гайку ... рекомендуется ... временному износу ...

Для приготовления фарша ... рыбопродукты пропускают ... менно через две решетки.



ДЛЯ РУБКИ МЯСА

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

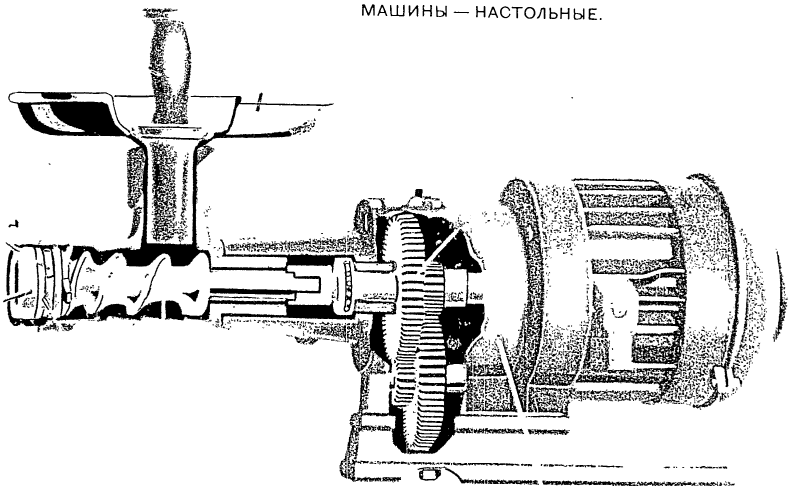
ЗНАЧЕНЫ ДЛЯ
НОГО ФАРША

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

МЯСОРУБКИ ТИПА 564 И 664 ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНОГО И РЫБНОГО ФАРША МАШИНЫ — НАСТОЛЬНЫЕ.



Шнек и ножи мясорубки вращаются с помощью редукторной коробки с парой шестерен.

В зависимости от потребности мясопродукты могут пропускаться через одну либо через две решетки с отверстиями большего или меньшего диаметра.

Подбор сменных решеток и повторный пропуск продукта через машину позволяют получать фарш различной степени измельчения.

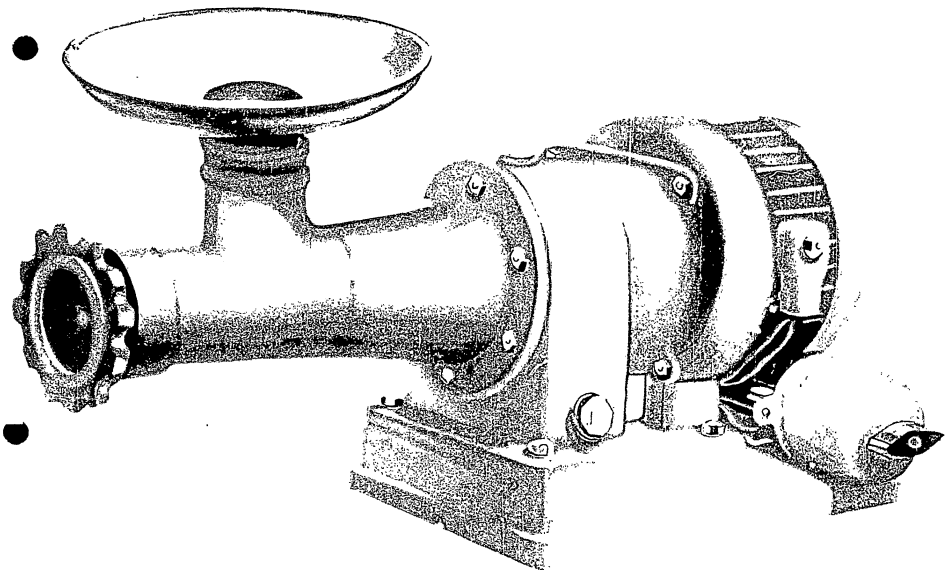
1 — шнек
2 — односторонний нож
3 — решетка № 3
4 — двусторонний нож
5 — решетка № 1
6 — распорное кольцо
7 — гайка зажимная
8 — корпус мясорубки
9 — тарелка
10 — крышка редуктора
11 — шестерня
12 — редукторная коробка
13 — толкач
14 — отверстие для заливки масла
15 — отверстие для слива масла

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

§ 28

ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ



МЕХАНИЧЕСКИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Hotel 926

[redacted]

It consists of [redacted]
and winding machines.

[redacted]

[redacted]
[redacted]
[redacted]

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

В комплект универсальной машины входят: привод с куттером, две мясорубки, фаршемешалка и размолочная машина.

Производительность, кг/ча .

мясорубки	200
куттера	40
фаршемешалки	80
размолочной машины	25
Привод	индивидуальный
Электродвигатель:	
род тока	трехфазный, переменный
число оборотов	1430 об мин
напряжение	220 или 280 в
мощность	1,7 квт
Число оборотов в минуту:	
приводного вала сменных механизмов	190
приводного вала ножей куттера	1430
чаши куттера	18
вала фаршемешалки	60
шнека мясорубки	190
жернова размолочной машины	260
Вес, кг:	
привода с куттером	300
мясорубок	по 17
фаршемешалки	25
размолочной машины	13,5

Габаритные размеры, мм:

	привода с куттером	мясорубки	фаршемешалки	размолочной машины
длина	920	450	620	352
ширина	520	265	380	284
высота	1100	340	550	455

Универсальная машина предназначена для переработки, с помощью переменных рабочих механизмов, мясных продуктов в мясных цехах предприятий общественного питания.

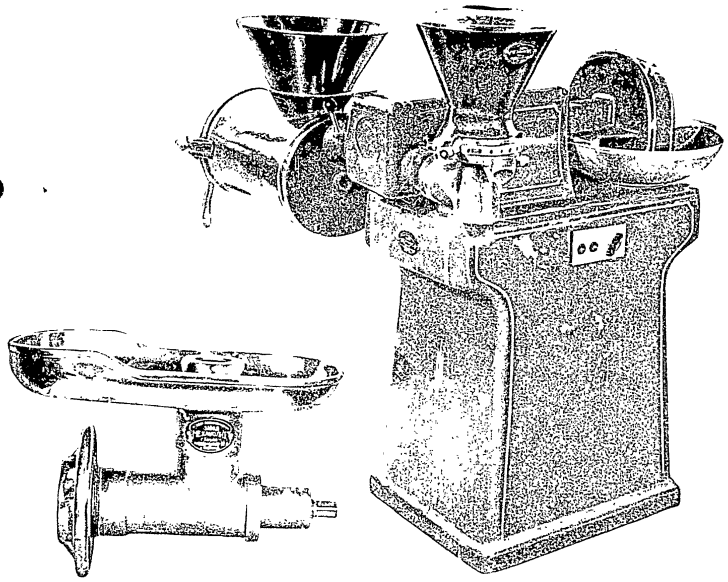
Мясорубки комплектуются односторонними и двусторонними ножами, наборами решеток и прижимными кольцами.

Зак. 5 1 — 5000

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная Промышленная Выставка
1956



Универсальная машина для мясных цехов

тип 722

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР
ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

UNIVERSAL MACHINE FOR FRUIT [illegible]

The complete set of the machine consists of a drive and vegetable rubbing & cutting machine.

Capacity:

- when rubbing all kinds of boiled vegetables 600 kg/hour
- when shredding cabbage and cutting vegetables into slices 500-600 kg/hour
- when cutting vegetables into bars 450 kg/hr
- when cutting vegetables into rounds sheets 150 kg/hr

Drive - individual

Electric motor:

Current	three-phase alternating
Voltage	220/380 v.
Power	1.7 kwt
R.p.m.	[illegible]
R.p.m. of the drive shaft	190
R.p.m. of the working shaft	264

Weight

Drive	185 kg.
Rubbing & cutting machine ass.	50.5 kg.

Dimensions of the drive		of the rubbing & cutting machine
Length	975	470
Width	425	400
Height	990	436

The complete set is provided with a shaft with rubbing cylinder, discs with cutters, racks and rubbing surface.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

В комплект универсальной машины входят: привод и протирочно-овощерезательная машина.

Производительность:

при протирке всех видов варёных овощей	800 кг час
при шинковке капусты и резке овощей дольками	600—800 кг час
при резке овощей брусочками и соломкой	450 кг час
при резке овощей кружочками	150 кг час
Привод	индивидуальный
Электродвигатель:	
род тока	трехфазный, переменный
напряжение	220 380 в
мощность	1,7 квт
число оборотов	1430 об мин.
Число оборотов приводного вала	190 об мин.
Число оборотов рабочего вала	264 об мин.
Вес:	
привода	185 кг
протирочно-овощерезательной машины с полным набором сменных частей	50,5 кг

Габаритные размеры, мм:

	привода	протирочно-овощерезательной машины
длина	975	470
ширина	425	400
высота	990	436

Универсальная машина предназначена для переработки сырых и варёных овощей и др. в овощных цехах предприятий общественного питания.

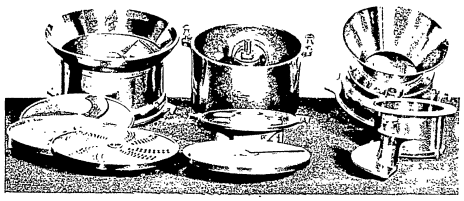
В комплект протирочно-овощерезательной машины входит набор сменных частей: шнек с протирочным цилиндром, диски с ножами, гребёнками и терочной поверхностью.

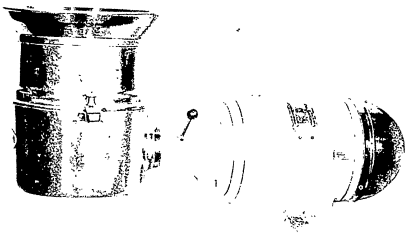
Зак. 581 — 5000

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

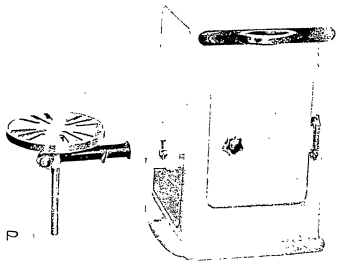
Всесоюзная Промышленная Выставка · 1956





Универсальная машина для овощных цехов

тип 723



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР

ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

КОМПЛЕКТАЦИЯ МАШИН

№№ п п	Наименование	К-во	Примечание
	КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ		
23	Крючки для вынимания диска	1	Прилагаются
24	Диск терочный	1	Установлен в рабочем цилиндре
25	" "	1	Прилагается за отдельную плату
26	Четырехполюсная штепсельная розетка	1	Прилагается
	ПРОТИРОЧНАЯ МАШИНА		
27	Решетка протирочная	3	
28	Четырехполюсная штепсельная розетка	1	"
29	Диск	1	Установлен на машине
30	Корпус диска	1	Прилагается
31	Колодка с ножами	1	"
32	Ножи	1 комплект	Прилагается за отдельную плату
33	Колодка с ножами и гребенками	1	Прилагается
34	Гребенки	1 комплект	Прилагается за отдельную плату
35	Четырехполюсная штепсельная розетка	1	Прилагается

ОБЪЕМ ПОСТАВКИ

Универсальный привод поставляется по желанию потребителей в комплекте с любыми из перечисленных машин Объем поставки должен быть точно оговорен в заказе. По заказу потребителей поставляются также и отдельные машины к имеющемуся приводу

РЕКЛАМНО-ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ФАБРИКА
МОСКВА 1955

Автор *Н Дальберг* Художники *Н Файвишевич, О Будницкая*
Художеств.-технич редактор *Я Шаповал*

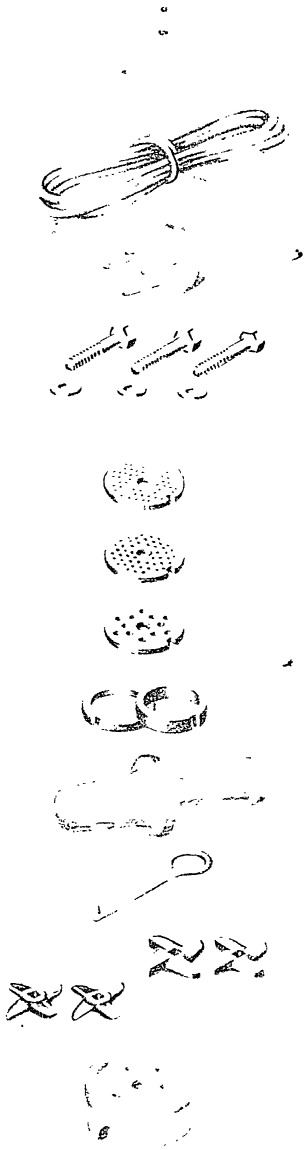
Л135580 Подписано к печати 18 10 1955 г
Бесплатно Тираж 25 000 Зак 326
7-я тип УВИ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

КОМПЛЕКТАЦИЯ МАШИН

№№ п.п	Наименование	К-во	Примечание
	ПРИВОД		
1	Пакетный выключатель	1	Установлен на корпусе привода
2	Четырехжильный кабель	1	Присоединен к электродвигателю
3	Четырехполюсная штепсельная вилка	1	Присоединена к кабелю
4	Болты с шайбами	3	Прилагаются
	МЯСОРУБКИ		
5	Решетка № 1	1	Установлена в корпусе
6	Решетка № 2	1	Прилагается
7	Решетка № 3	1	Установлена в корпусе
8	Кольцо	1	,,
9	,,	1	Прилагается
10	Толкач	1	,,
11	Крючок	1	,,
12	Нож односторонний	1	Установлен в корпусе
13	,, ,,	1	Прилагается за отдельную плату
14	Нож двухсторонний	1	Установлен в корпусе
15	,, ,,	1	Прилагается за отдельную плату
16	Четырехполюсная штепсельная розетка	1	Прилагается
	ВЗБИВАЛКИ		
17	Взбиватель плоскорешетчатый (ракетка)	1	Прилагается
18	Взбиватель проволочный	1	
19	Взбиватель крючкообразный	1	,,
20	Резервуар	1	,,
21	Ключ для крепления взбивателя	1	,,
22	Четырехполюсная штепсельная розетка	1	,,



Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ИНА

х частей: ре-
колес, верх-
ным винтом,
нным на них
дром, решет-

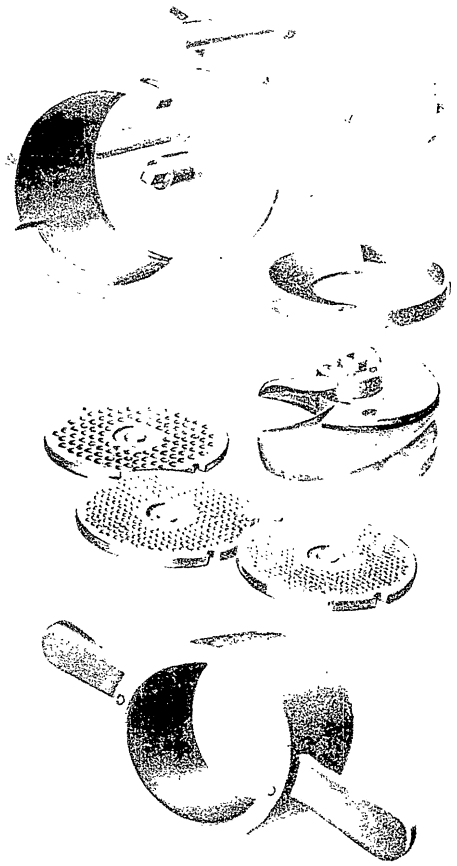
запрессован-
ал — в кони-
рышке и ша-
тора.
й крышкой,
ликоподшип-

й винт, по-
с подшипни-
соте.

ШЕСТЕРНИ.
ОЧНЫЙ ВИНТ.
9. ЗАГРУЗОЧ-
ЦНЕК. 13. ВЕР-
16. ШАРИКО-

К редукторной коробке на двух колонках подвешен корпус. Протирочный цилиндр, устанавливаемый в нем, имеет по бокам ручки, которыми он закрепляется в вырезах корпуса.

Снизу редукторная коробка закрыта нижней крышкой с шарикоподшипником для вала и поджимным сальником Подшипник в крышке закрыт сверху фланцем с высокой втулкой, преграждающей проход смазки к нему из полости редуктора.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность	250—500 кг/час
Число оборотов в минуту:	
приводного вала	254
шнека	540
Диаметр рабочего цилиндра	130 мм
Вес	22,5 кг

ХАРАКТЕРИСТИКА СМЕННЫХ РЕШЕТОК

Диаметр отверстий	3,5 мм	5 мм
Количество отверстий	332	196

Перед началом работы части машины, соприкасающиеся с продуктами, тщательно промываются горячей водой

Вареное мясо предварительно нарезается на мелкие куски или пропускается через мясорубку, косточки из фруктов и ягод должны быть удалены.

Картофель протирается только в горячем виде.

По окончании работы все части, соприкасающиеся с продуктами, моются горячей водой и просушиваются, остальные части протираются чистой влажной тканью и просушиваются.

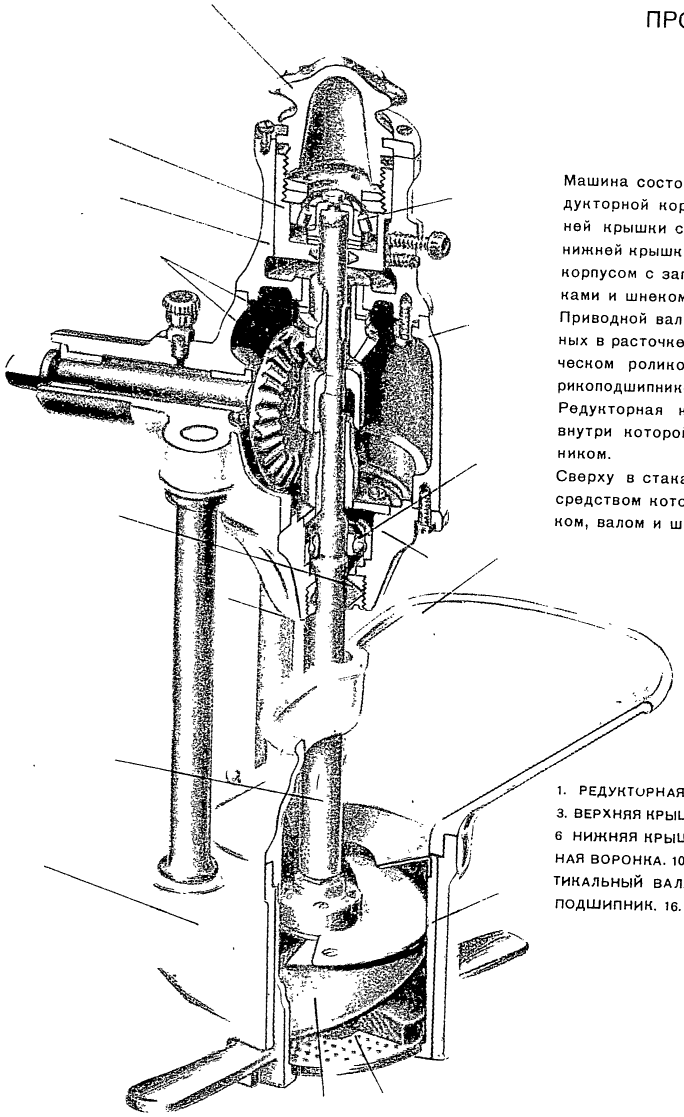
Машина смазывается солидолом Заполнение свежей смазкой редукторной коробки производится через 6 месяцев в количестве 300 г через заглушку (3). Смазка конического роликоподшипника производится через верхнюю крышку (1)

Смазка втулок приводного вала производится через колпачковую масленку (2)

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ПРОТИРОЧНАЯ МАШИНА



Машина состоит из следующих основных частей: редукторной коробки с парой конических колес, верхней крышки со стаканом и регулировочным винтом, нижней крышки, двух колонок с закрепленным на них корпусом с загрузочной воронкой, цилиндром, решетками и шнеком.

Приводной вал вращается во втулках, запрессованных в расточке коробки, вертикальный вал — в коническом роликоподшипнике в верхней крышке и шарикоподшипнике в нижней крышке редуктора.

Редукторная коробка закрыта верхней крышкой, внутри которой находится стакан с роликоподшипником.

Сверху в стакан ввернут регулировочный винт, посредством которого положение стакана с подшипником, валом и шнеком регулируется по высоте.

1. РЕДУКТОРНАЯ КОРОБКА. 2. КОНИЧЕСКИЕ ШЕСТЕРНИ. 3. ВЕРХНЯЯ КРЫШКА. 4. СТАКАН. 5. РЕГУЛИРОВОЧНЫЙ ВИНТ. 6 НИЖНЯЯ КРЫШКА. 7. КОЛОНКА. 8. КОРПУС. 9. ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА. 10. ЦИЛИНДР. 11. РЕШЕТКА. 12. ШНЕК. 13. ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ВАЛ. 14. РОЛИКОПОДШИПНИК. 15. ШАРИКОПОДШИПНИК. 16. САЛЬНИК.

К редукторн
вешен корпу
ваемый в не
он закрепля
Снизу редук
крышкой с ш
жимным сал
крыт сверху
граждающей
редуктора.

ТЕХНИЧ

Производите
Число оборо
приводного
шнека
Диаметр раб
Вес . . .

ХАРАКТЕР

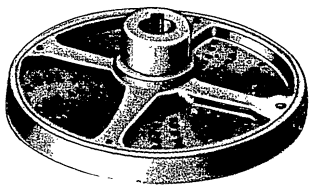
Диаметр от
Количество

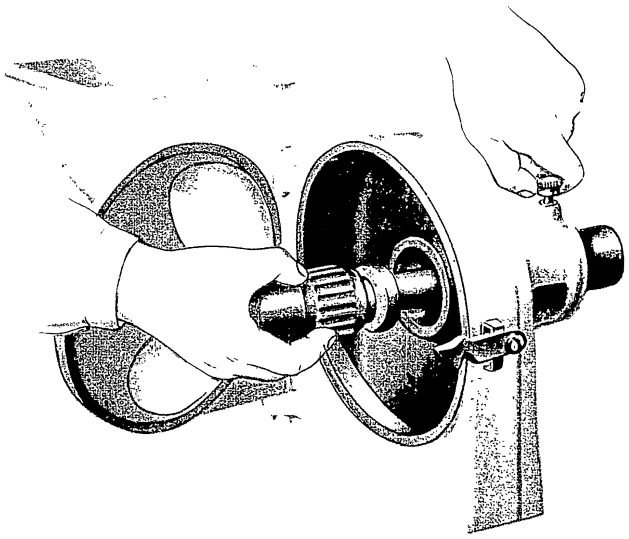
Перед началом
сающиеся с про
горячей водой
Вареное мясо
мелкие куски и
косточки из ф
лены
Картофель про
По окончании
щиеся с проду
просушиваются
чистой влажно
Машина смазыв
жей смазкой ре
через 6 месяц
заглушку (3). См
ника производи
Смазка втулок
через колпачко

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

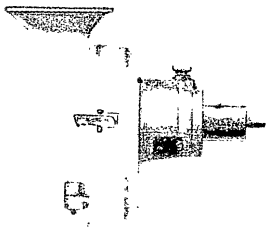
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Овощерезка должна всегда содержаться в чистоте. После работы ее надо снять с привода, открыть корпус, вынуть диск, промыть все части машины, полностью удалив остатки продуктов, и просушить.





Перед началом работы до установки овощерезки на универсальный привод необходимо влить по нескольку капель растительного масла в отверстия, имеющиеся сверху на корпусе и на валу. В отверстие на валу можно заливать и обычное машинное масло.



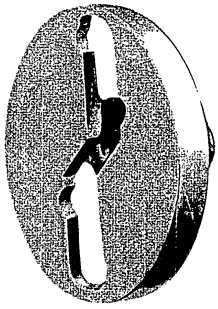
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

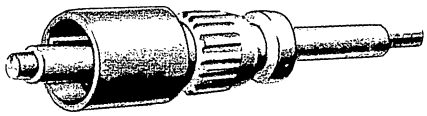
Ножи, гребенки и диск необходимо своевременно затачивать.

Ножи затачивают абразивным кругом. Заточку гребенки производят по двум боковым и двум верхним граням каждого зуба, сохраняя высоту вершины зубьев на одном уровне по всей длине гребенки.

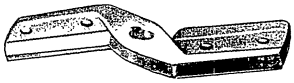
КОЛОДКА С ГРЕБЕНКОЙ



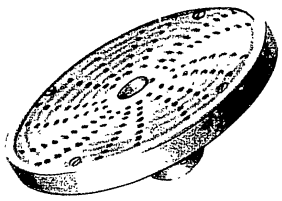
КОРПУС ДИСКА



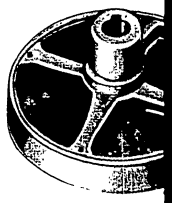
РАБОЧИЙ ВАЛ



КОЛОДКА С НОЖАМИ

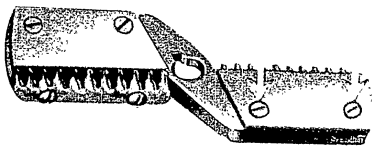


ДИСК



Для этой работы рекомендуется пользоваться абразивным кругом толщиной 2—5 мм Заточку кромок в отверстиях диска следует производить круглым напильником

Перед установкой рабочего диска надо проверить, притянуты ли плотно винтами ножи и гребенки



Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

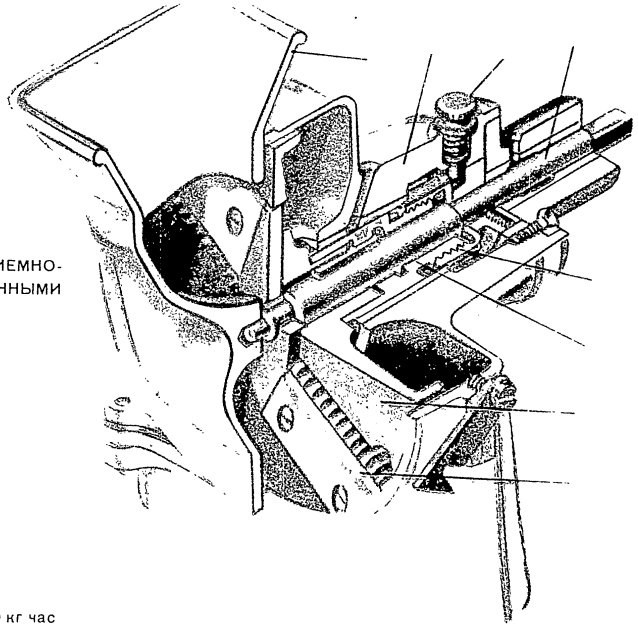
ься в чи-

привода,
помощью

ь насухо.
смазку
цев.
ашинного
одшипник
тся один
ой смаз-
нуть три
снять ци-
крышку
пник со-

дится из
буемого
асленки
дверты-

ОВОЩЕРЕЗКА



ОВОЩЕРЕЗКА СОСТОИТ ИЗ КОРПУСА, ПРИЕМНОГО БУНКЕРА И РАБОЧЕГО ВАЛА СО СМЕННЫМИ ДИСКАМИ.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность машины (в зависимости от толщины резки и рода овощей)	250—300 кг час
Число оборотов рабочего диска в минуту	254
Вес машины	13 кг

1. КОРПУС. 2. ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА. 3. РАБОЧИЙ ВАЛ. 4. ДИСК. 5. КОЛОДКА С ГРЕБЕНКОЙ. 6. МАСЛЕНКА. 7. ГАЙКА. 8. ВТУЛКА ПРИЖИМНАЯ.

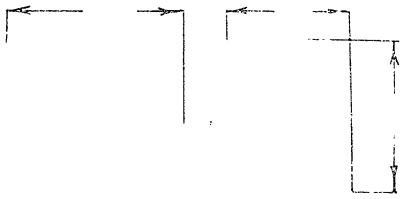
После закрепления машины на приводе она загружается продуктами. Последние попадают под режущую кромку ножа, гребенки или под заостренные кромки отверстий диска, перерабатываются и, проходя через диск, падают в подставленную тару.

Меняя диски, можно производить различную обработку корнеплодов, овощей и фруктов.

Диск устанавливается на рабочий вал и подпирается втулкой. С помощью вращения гайки втулка и диск перемещаются по оси вала, меняя свое положение относительно ножей на колодке, чем обеспечивается различная толщина резки продуктов в следующих пределах:

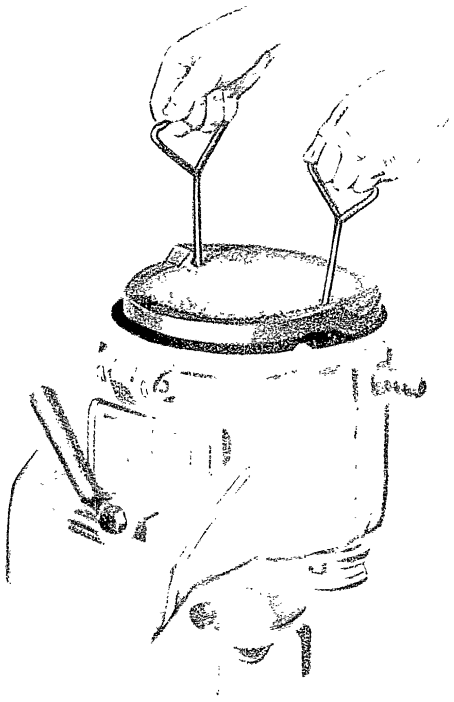
а) при резке овощей ломтиками от 1 до 8 мм
б) ,, ,, ,, брусочками от 1×5 до 5×5 мм

Резка овощей на соломку установлена диаметром 3,5 мм



Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



Картофелечистка должна всегда содержаться в чистоте.

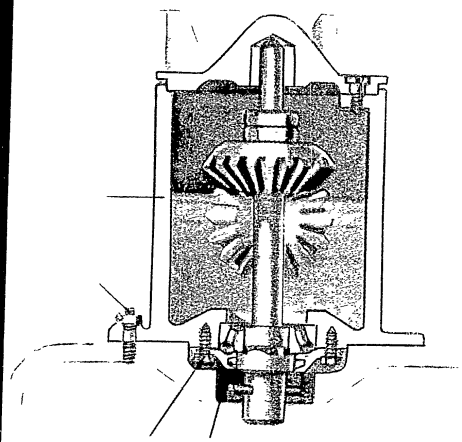
После работы ее необходимо отключить от привода, снять загрузочную воронку, вынуть с помощью крючков диск и промыть цилиндр.

Снаружи машину следует тщательно вытереть насухо

При ежедневной работе картофелечистки смазку следует обновлять один раз в шесть месяцев.

Для смазки применяется смесь из 150 г машинного масла и 150 г солидола. Верхний роликоподшипник смазывается солидолом, который обновляется один раз в шесть месяцев, одновременно со сменой смазки в редукторе. Для этого необходимо отвернуть три гайки (13), крепящие цилиндр к редуктору, снять цилиндр, отвернуть четыре винта (14), крепящие крышку сальника, и, приподняв ее, заполнить подшипник солидолом.

Смазка шеек горизонтального вала производится из колпачковой масленки. Для обеспечения требуемого количества смазки крышку колпачковой масленки следует ежедневно перед началом работы подвертывать на $^1/_4$ оборота.



12. САЛЬНИК 13. ГАЙКИ КРЕПЛЕНИЯ РЕДУКТОРНОЙ КОРОБКИ. 14. ВИНТЫ КРЕПЛЕНИЯ КРЫШКИ САЛЬНИКА.

ОВО

ОВОЩЕРЕЗКА СОСТ
ГО БУНКЕРА И РАБ
ДИСКАМИ

ТЕХНИЧЕСКА

Производительность м
симости от толщины
овощей)

Число оборотов раб
минуту

Вес машины

После закрепления маш
ся продуктами. После
кромку ножа, гребенки
отверстий диска, перер
диск, падают в подста
Меняя диски, можно
ботку корнеплодов, ов

Диск устанавливается
втулкой. С помощью в
перемещаются по оси
относительно ножей на
различная толщина ре
пределах:

а) при резке овощей л
б) „ „ „ бр
Резка овощей на соло
3,5 мм

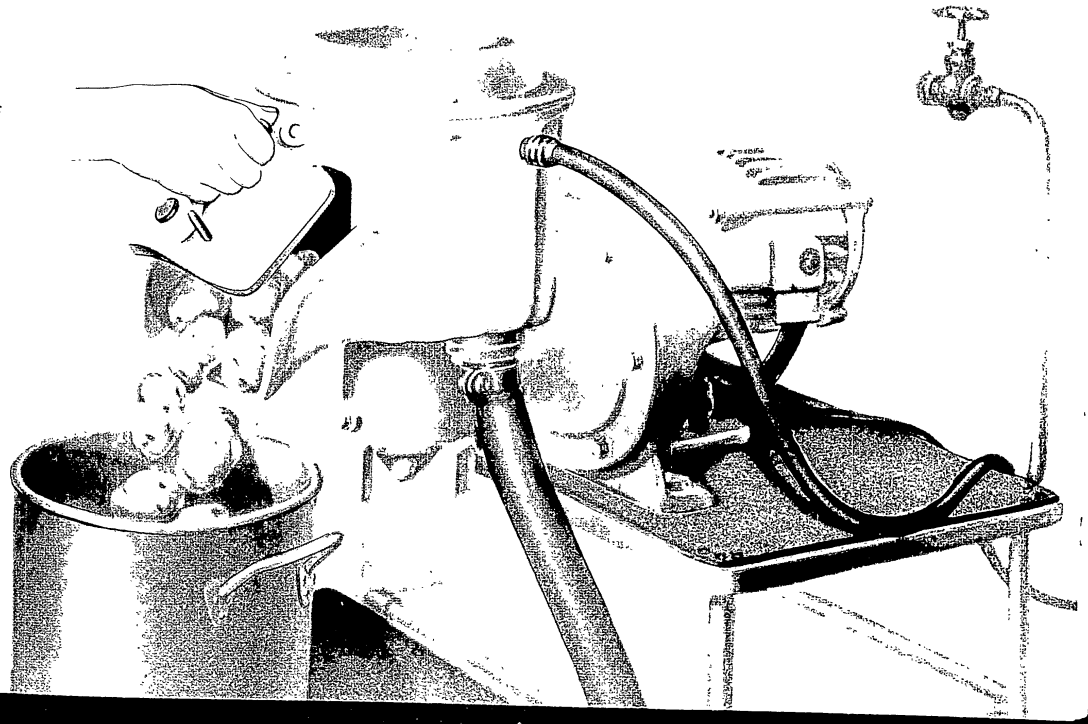
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Корнеплоды загружаются на ходу машины сверху через загрузочную воронку. Попадая на вращающийся диск, клубни под действием центробежной силы отбрасываются к стенкам цилиндра, имеющим ребристую поверхность. Коснувшись стенок, клубни попадают на диск, от него снова отбрасываются, повторяя процесс.

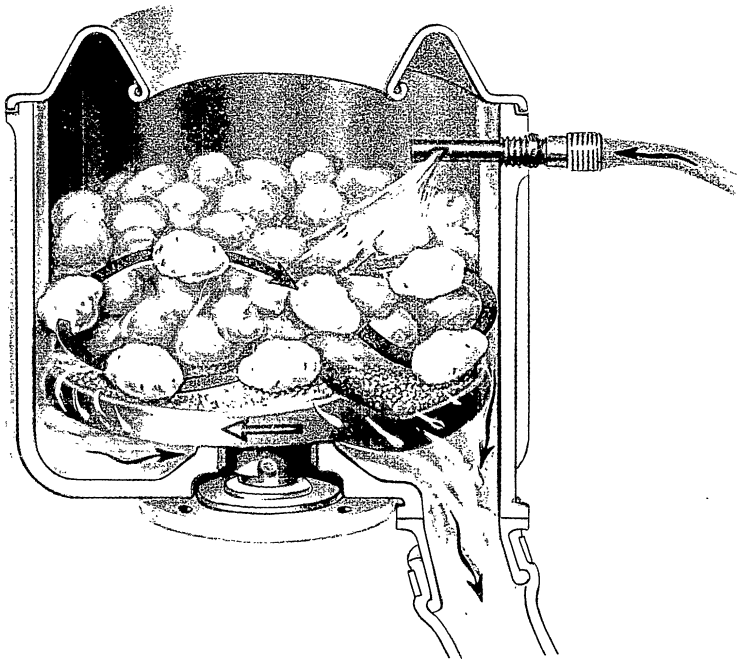
Таким образом, подвергаясь трению о шероховатую поверхность диска, клубни перемешиваются и очищаются от кожуры. Очистка должна происходить при непрерывной подаче воды через разбрызгиватель, который присоединяется с помощью резинового шланга к водопроводу.

Очищенные клубни удаляются на ходу машины через дверку в тару, подставленную под желоб загрузочного цилиндра.



Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



К сливному патрубку присоединяется шланг или приставляется лоток для отвода грязной воды и очистков.

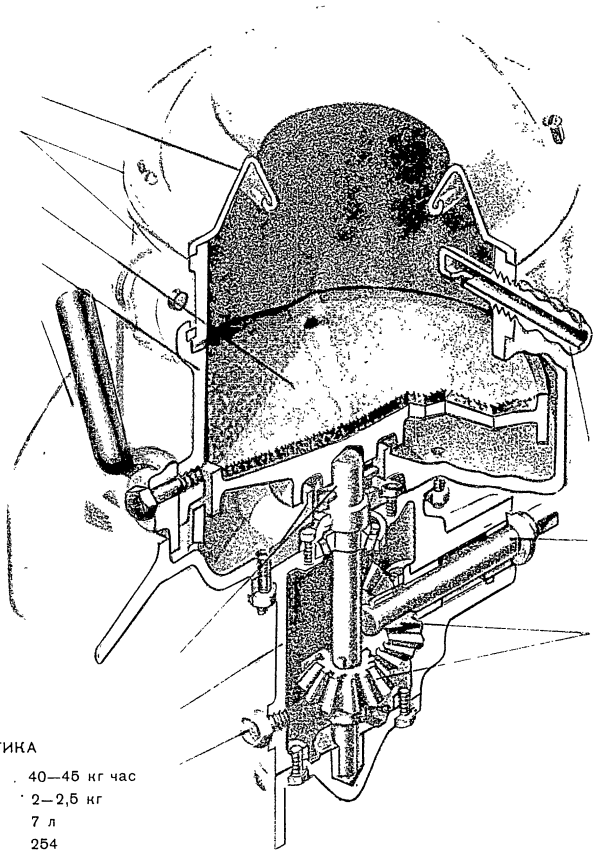
До загрузки в машину картофель рекомендуется рассортировать по размеру и промыть. Это ускорит процесс очистки и уменьшит износ терочной намазки диска

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА СОСТОИТ ИЗ ЦИЛИНДРА С ДВЕРКОЙ, ЗАГРУЗОЧНОЙ ВОРОНКИ И ТЕРОЧНОГО ДИСКА. ВНУТРЕННЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ ЦИЛИНДРА—ГОФРИРОВАННАЯ. ПОВЕРХНОСТЬ ТЕРОЧНОГО ДИСКА — ВОЛНООБРАЗНАЯ, ПОКРЫТА ТЕРОЧНОЙ МАССОЙ.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

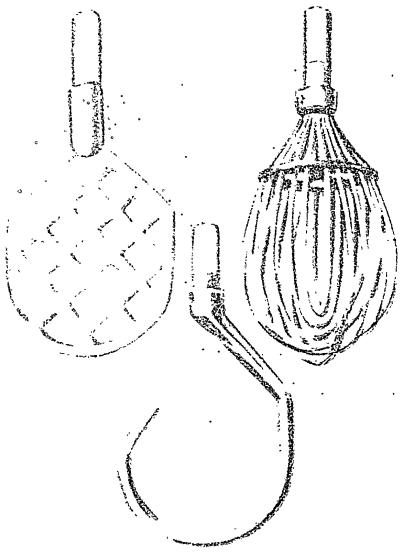
Производительность машины	40—45 кг час
Норма загрузки картофеля	2—2,5 кг
Емкость цилиндра	7 л
Число оборотов терочного диска в минуту	254
Вес машины	18 кг

1. ЦИЛИНДР. 2. ТЕРОЧНЫЙ ДИСК. 3. ЛОТОК ЛЮКА. 4. ЗАГРУЗОЧНАЯ ВОРОНКА. 5. РЕДУКТОРНАЯ КОРОБКА. 6. КОНИЧЕСКИЕ ШЕСТЕРНИ. 7. ПРИВОДНОЙ ВАЛ. 8. РАБОЧИЙ ВАЛ. 9. ДВЕРКА ЛЮКА. 10. РАЗБРЫЗГИВАТЕЛЬ. 11. ЗАГЛУШКА МАСЛЯНОЙ ВАННЫ.

ТЕРОЧНЫЙ ДИСК

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



СМЕННЫЕ ВЗБИВАТЕЛИ

Продукты, подлежащие обработке, загружаются в резервуар после установки машины на приводе.

Продукт обрабатывается в зависимости от технологической операции, с помощью набора сменных взбивателей разной формы.

При обработке густых и тягучих продуктов, крутого теста и т д. требуется более медленное вращение взбивателей.

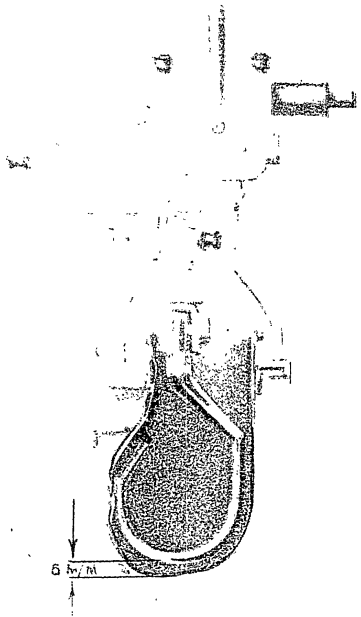
Добавлять продукты в резервуар во время работы взбивалки не рекомендуется и в случае необходимости надо выключить электродвигатель.

Нельзя переключать скорость на ходу машины, загруженной продуктами.

Для остановки машины при переключении скорости необходимо выключить электродвигатель привода

КАРТОФЕЛЕЧИ

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА
ЛИНДРА С ДВЕРКО
РОНКИ И ТЕРОЧНО
НЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ
РОВАННАЯ. ПОВЕР
ДИСКА — ВОЛНООБ
ТЕРОЧНОЙ МАССО



После работы резервуар и взбиватели должны быть тщательно промыты горячей водой и просушены

Корпус коробки скоростей после работы протирается влажной тканью и насухо вытирается.

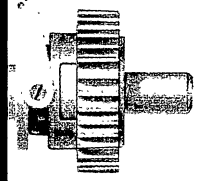
Два-три раза в неделю (при ежедневной работе) масленки (1, 2, 3, 4) необходимо поворачивать на ¼ оборота

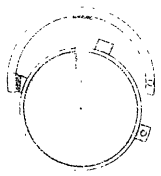
ТЕХ

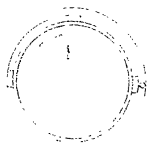
Производительнос
Норма загрузки ка
Емкость цилиндра
Число оборотов те
Вес машины

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



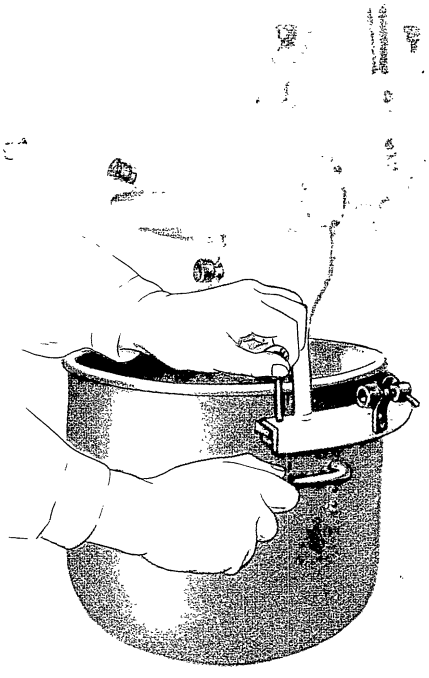


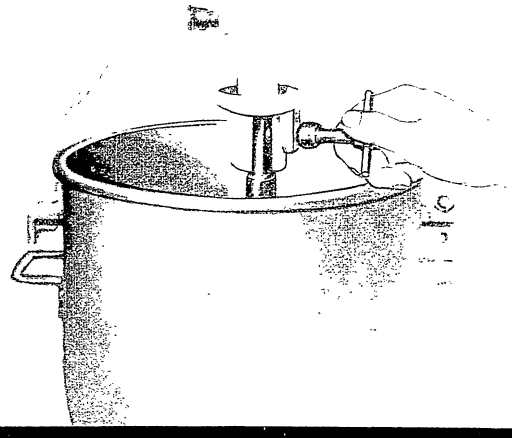


Взбивалка подключается к приводу со снятым резервуаром и без взбивателей. Резервуар подводится снизу так, чтобы прикрепленные к нему три лапки расположились против соответствующих пазов в кронштейне

При повороте резервуара лапки вводятся в пазы до тех пор, пока левая лапка не дойдет до винта упора в приливе подвески. В этом положении резервуар стопорится чекой.

Взбиватель устанавливается после закрепления резервуара. Сначала стержень взбивателя вводится в вырез муфты, затем закрепляется винтом в таком положении, чтобы между ним и дном резервуара образовался зазор не более 5 миллиметров.

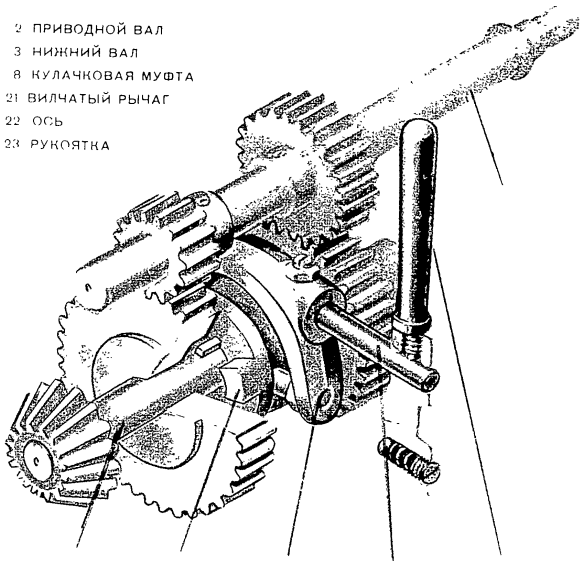


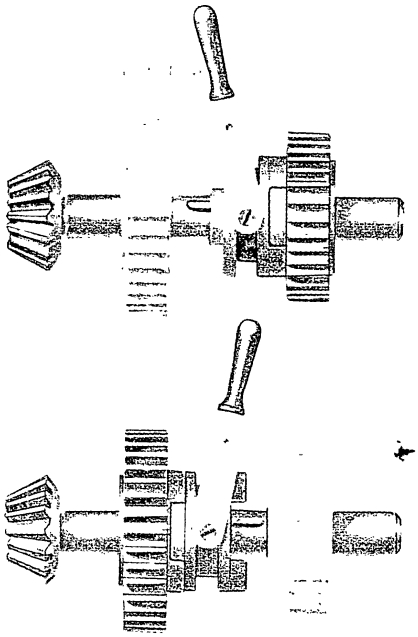


Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

2 ПРИВОДНОЙ ВАЛ
3 НИЖНИЙ ВАЛ
8 КУЛАЧКОВАЯ МУФТА
21 ВИЛЧАТЫЙ РЫЧАГ
22 ОСЬ
23 РУКОЯТКА





ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ЕМКОСТЬ РЕЗЕРВУАРА: полная	25 л
полезная	20 л
Время, потребное на обработку продукта	10 - 20 минут
Число оборотов в минуту	
приводного вала	254
взбивателя вокруг оси резервуара	46 и 85
взбивателя вокруг собственной оси	180 и 334
Вес машины	28 кг

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

сменные части
чей водой до
ной смазки

тель привода,
а один-полтора
Затем электро-
к шуму рабо-
ра, нужно за-
тор, пока звук
зко возрастет
чит, что гайка
тпустив зажим-

цено от костей,
ами весом по

ли рыбы в гор-
ревянным тол-

я измельчения
лению ножей,
ей решеток и

нять с привода
нее вынимать
должны быть

смазываются

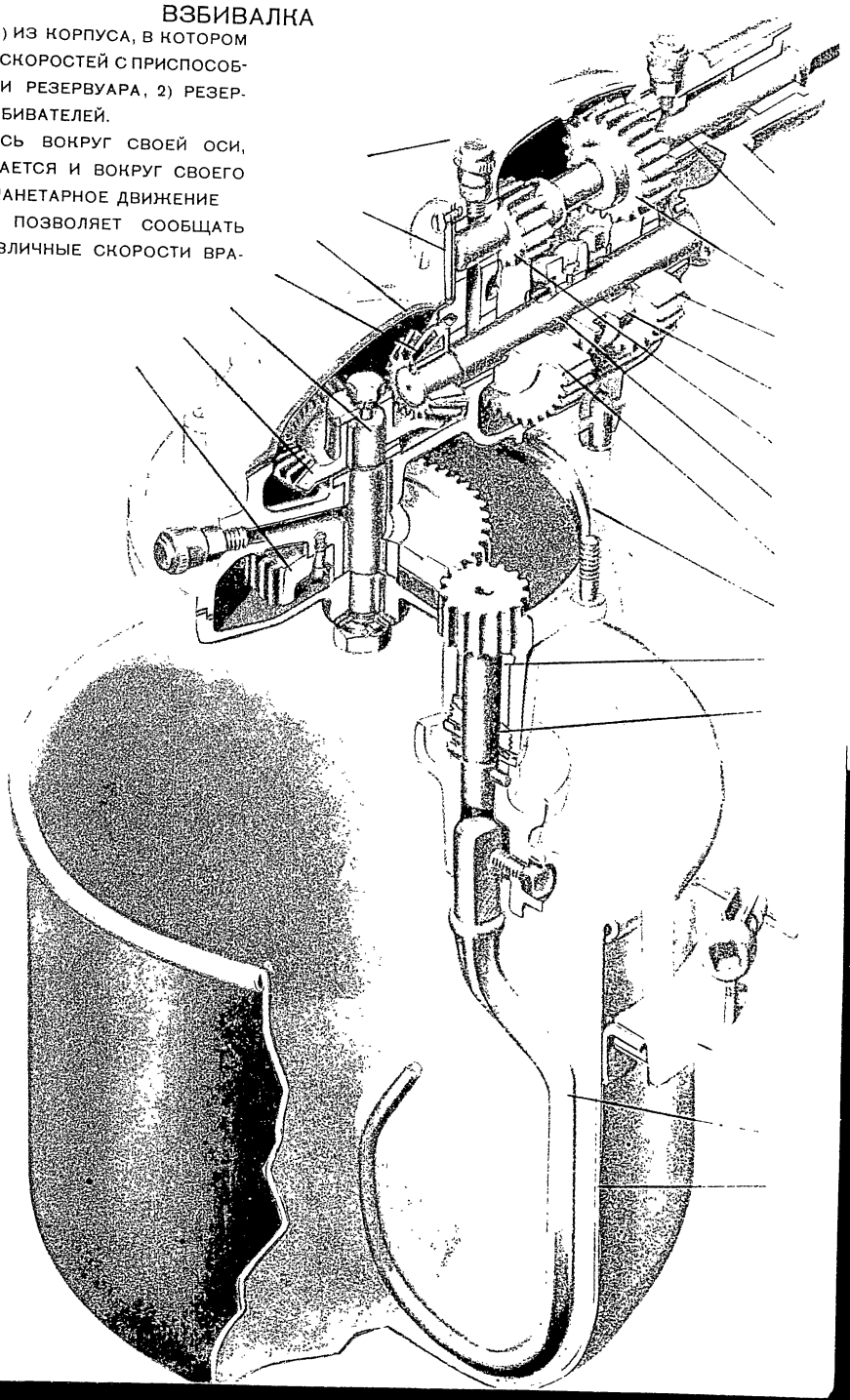
смазочное от-

лника

ВЗБИВАЛКА

ВЗБИВАЛКА СОСТОИТ: 1) ИЗ КОРПУСА, В КОТОРОМ РАЗМЕЩЕНА КОРОБКА СКОРОСТЕЙ С ПРИСПОСОБЛЕНИЕМ ДЛЯ ПОДВЕСКИ РЕЗЕРВУАРА, 2) РЕЗЕРВУАРА; 3) СМЕННЫХ ВЗБИВАТЕЛЕЙ.

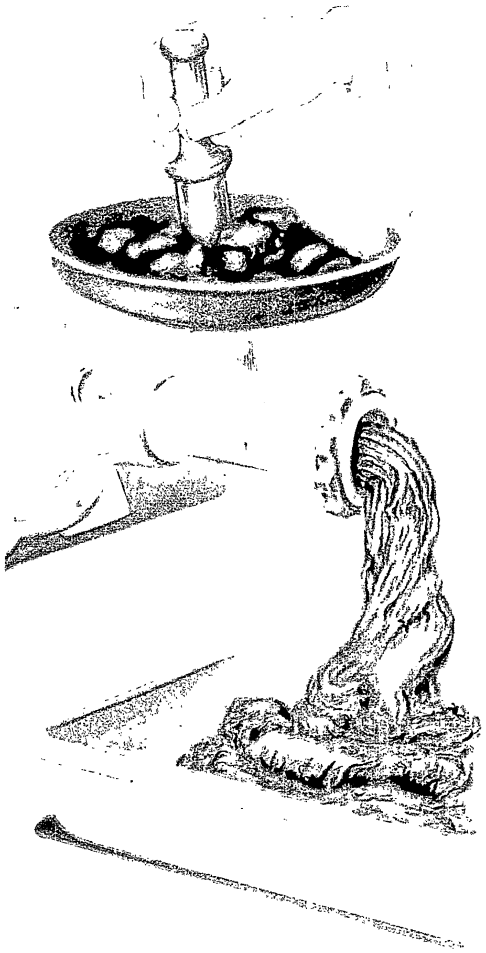
ВЗБИВАТЕЛЬ, ВРАЩАЯСЬ ВОКРУГ СВОЕЙ ОСИ, ОДНОВРЕМЕННО ВРАЩАЕТСЯ И ВОКРУГ СВОЕГО ЦЕНТРА, СОВЕРШАЯ ПЛАНЕТАРНОЕ ДВИЖЕНИЕ КОРОБКА СКОРОСТЕЙ ПОЗВОЛЯЕТ СООБЩАТЬ ВЗБИВАТЕЛЯМ ДВЕ РАЗЛИЧНЫЕ СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ



1 КОРПУС КОРОБКИ СКОРОСТЕЙ. 2 ПРИВОДНОЙ ВАЛ. 3. НИЖНИЙ ВАЛ. 4–5 ШЕСТЕРНИ ВЕРХНЕГО ВАЛА. 6 7 ШЕСТЕРНИ НИЖНЕГО ВАЛА. 8. КУЛАЧКОВАЯ МУФТА. 9. ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ВАЛ. 10. КОНИЧЕСКАЯ ШЕСТЕРНЯ НИЖНЕГО ВАЛА. 11 КОНИЧЕСКАЯ ШЕСТЕРНЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО ВАЛА. 12. КРЫШКА ПЛАНЕТАРНОЙ ПЕРЕДАЧИ. 13. РАБОЧИЙ ВАЛ С ЦИЛИНДРИЧЕСКОЙ ШЕСТЕРНЕЙ 14. НЕПОДВИЖНАЯ ШЕСТЕРНЯ 15 КРЫШКА КОРОБКИ СКОРОСТЕЙ 16. КРЫШКА РЕДУКТОРА 17 ПОДВЕСКА 18 РЕЗЕРВУАР. 19 ВЗБИВАТЕЛЬ 20 САЛЬНИК

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



Перед пуском в работу мясорубку и ее сменные части необходимо тщательно промыть горячей водой до полного удаления следов антикоррозийной смазки

Прежде чем включать электродвигатель привода, следует ослабить (повернув обратно на один-полтора оборота) зажимную гайку мясорубки Затем электродвигатель включается. Прислушиваясь к шуму работающего электродвигателя и редуктора, нужно завинчивать зажимную гайку до тех пор, пока звук работающего привода усилится и резко возрастет сопротивление навинчиванию. Это значит, что гайка затянута плотно. После этого, слегка отпустив зажимную гайку, можно загрузить мясорубку.

Мясо предварительно должно быть очищено от костей, жил, пленок и нарезано узкими кусками весом по 80—100 граммов.

Проталкивать нарезанные куски мяса или рыбы в горловину тарелки разрешается только деревянным толкачом.

Нельзя пользоваться мясорубкой для измельчения сухарей или соли. Это приводит к затуплению ножей, повреждению шлифованных плоскостей решеток и быстро выводит машину из строя.

По окончании работы мясорубку надо снять с привода и разобрать. Шнек и решетки удобнее вынимать с помощью крючка. Все вынутые части должны быть промыты горячей водой и просушены.

Поверхности шнека, ножей и решетки смазываются тонким слоем животного жира.

Для смазки подшипника мясорубки в смазочное отверстие закладывается пищевое сало.

МЕСТО СМАЗКИ ПОДШИПНИКА МЯСОРУБКИ

ВЗБИВАЛКА СОСТОИ
РАЗМЕЩЕНА КОРОБ
ЛЕНИЕМ ДЛЯ ПОДВ
ВУАРА; 3) СМЕННЫХ
ВЗБИВАТЕЛЬ, ВРАЩ
ОДНОВРЕМЕННО ВР
ЦЕНТРА, СОВЕРШАЯ
КОРОБКА СКОРОСТ
ВЗБИВАТЕЛЯМ ДВЕ
ЩЕНИЯ.

1. КОРПУС КОРОБКИ СК
РОСТЕЙ. 2 ПРИВОДНО
ВАЛ. 3. НИЖНИЙ ВА
4–5. ШЕСТЕРНИ ВЕРХНЕ
ВАЛА. 6–7. ШЕСТЕРН
НИЖНЕГО ВАЛА. 8. КУЛА
КОВАЯ МУФТА. 9. ВЕР
КАЛЬНЫЙ ВАЛ. 10 КОНИ
СКАЯ ШЕСТЕРНЯ НИЖНЕ
ВАЛА. 11. КОНИЧЕСКАЯ Ш
СТЕРНЯ ВЕРТИКАЛЬНО
ВАЛА. 12. КРЫШКА ПЛАН
ТАРНОЙ ПЕРЕДАЧИ. 13. В
БОЧИЙ ВАЛ С ЦИЛИНДР
ЧЕСКОЙ ШЕСТЕРНЕ
14. НЕПОДВИЖНАЯ Ш
СТЕРНЯ. 15. КРЫШК
КОРОБКИ СКОРОСТЕ
16. КРЫШКА РЕДУКТОР
17. ПОДВЕСКА. 18. РЕЗЕ
ВУАР. 19 ВЗБИВАТЕЛ
20. САЛЬНИК.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

СОРУБКА

ИТ ИЗ ЛИТО-
ОГО КОРПУ-
СТАВЛЯЕТСЯ
Л. ВНУТРИ
ЮТСЯ ПО-
ЦИЙ МЕХА-

МЯСОРУБКИ
ИЕ ОТ ВАЛА

120 кг/час
254
5,1 кг

ТОК

Количество отверстий
92
54
18

Мясопродукты для получения фарша пропускаются через одну или две решетки с отверстиями большего или меньшего диаметра

Подбор сменных решеток и повторный пропуск продукта через машину позволяют получать фарш разной степени измельчения

Рубка мяса производится через одну решетку

Для этого на палец шнека надевается односторонний нож, затем в корпусе устанавливается одна решетка № 2 или № 3, вкладываются два распорных кольца и закрепляется зажимная гайка.

Односторонний нож устанавливается так, чтобы режущие кромки прилегали к поверхности решетки.

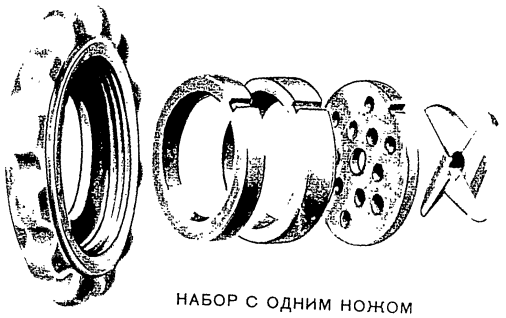
Зажимную гайку туго завинчивать не рекомендуется, так как это ведет к преждевременному износу машины

Для приготовления фарша мясо и рыбопродукты пропускают одновременно через две решетки

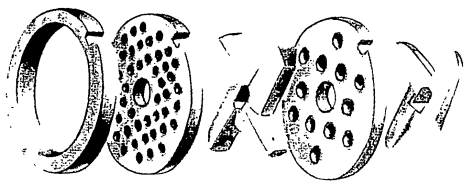
Для этого на палец шнека надевается односторонний нож, в корпусе устанавливается решетка с большими отверстиями, затем на палец шнека надевается двухсторонний нож, устанавливается вторая решетка (с меньшими отверстиями), в корпус вставляется распорное кольцо и закрепляется зажимная гайка. Таким образом, двухсторонний нож окажется между двумя решетками.

При рубке жилистого мяса периодически останавливают машину для прочистки ножей и решеток

Необходимо следить за состоянием заточки ножей



НАБОР С ОДНИМ НОЖОМ И ОДНОЙ РЕШЕТКОЙ



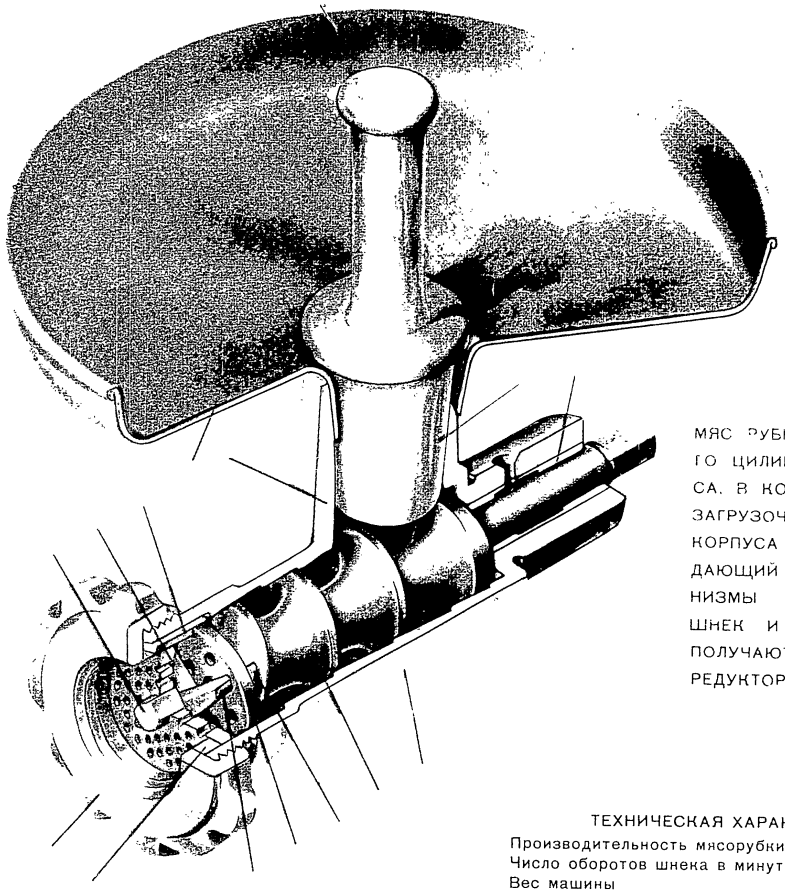
НАБОР С ДВУМЯ НОЖАМИ И ДВУМЯ РЕШЕТКАМИ

Затачиваются только боковые стороны лезвий. Правильно заточенные и притертые к решеткам ножи обеспечивают высокопроизводительную работу машины

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

МЯСОРУБКА



МЯСОРУБКА СОСТОИТ ИЗ ЛИТОГО ЦИЛИНДРИЧЕСКОГО КОРПУСА, В КОТОРЫЙ ВСТАВЛЯЕТСЯ ЗАГРУЗОЧНАЯ ЧАША ВНУТРИ КОРПУСА ПОМЕЩАЮТСЯ ПОДАЮЩИЙ И РЕЖУЩИЙ МЕХАНИЗМЫ

ШНЕК И НОЖИ МЯСОРУБКИ ПОЛУЧАЮТ ВРАЩЕНИЕ ОТ ВАЛА РЕДУКТОРА ПРИВОДА

1. КОРПУС. 2. ЗАГРУЗОЧНАЯ ЧАША 3 ПАТРУБОК КОРПУСА. 4. ШНЕК 5. ОДНОСТОРОННИЙ НОЖ 6 РЕШЕТКА 7 ДВУХСТОРОННИЙ НОЖ. 8 РЕШЕТКА. 9 ПРИЖИМНОЕ КОЛЬЦО 10. ЗАЖИМНАЯ ГАЙКА 11. ПАЛЕЦ ШНЕКА 12 ШПОНКА 13. ПОДШИПНИКОВАЯ ВТУЛКА 14 ДЕРЕВЯННЫЙ ТОЛКАЧ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Производительность мясорубки	до 120 кг час
Число оборотов шнека в минуту	254
Вес машины	5,1 кг

ХАРАКТЕРИСТИКА СМЕННЫХ РЕШЕТОК

	Диаметр отверстий в мм	Количество отверстий
Решетка № 1	3,2	92
Решетка № 2	4,5	54
Решетка № 3	8,0	18

Мясопродукты для г
ются через одну или
большего или меньш
Подбор сменных ре
продукта через ма
фарш разной степен
Рубка мяса произво
Для этого на палец
ронний нож, затем
одна решетка № 2
распорных кольца
гайка.
Односторонний нож
режущие кромки п
шетки.
Зажимную гайку ту
дуется, так как это
износу машины.
Для приготовления
пропускают одновре
Для этого на палец
ронний нож, в корпу
с большими отверст
надевается двухстор
вторая решетка с
корпус вставляется
ляется зажимная га
сторонний нож окан
ками.
При рубке жилистог
навливают машину
решеток.
Необходимо следит
ножей

Затачиваются тольк
Правильно заточенны
ножи обеспечивают
работу машины

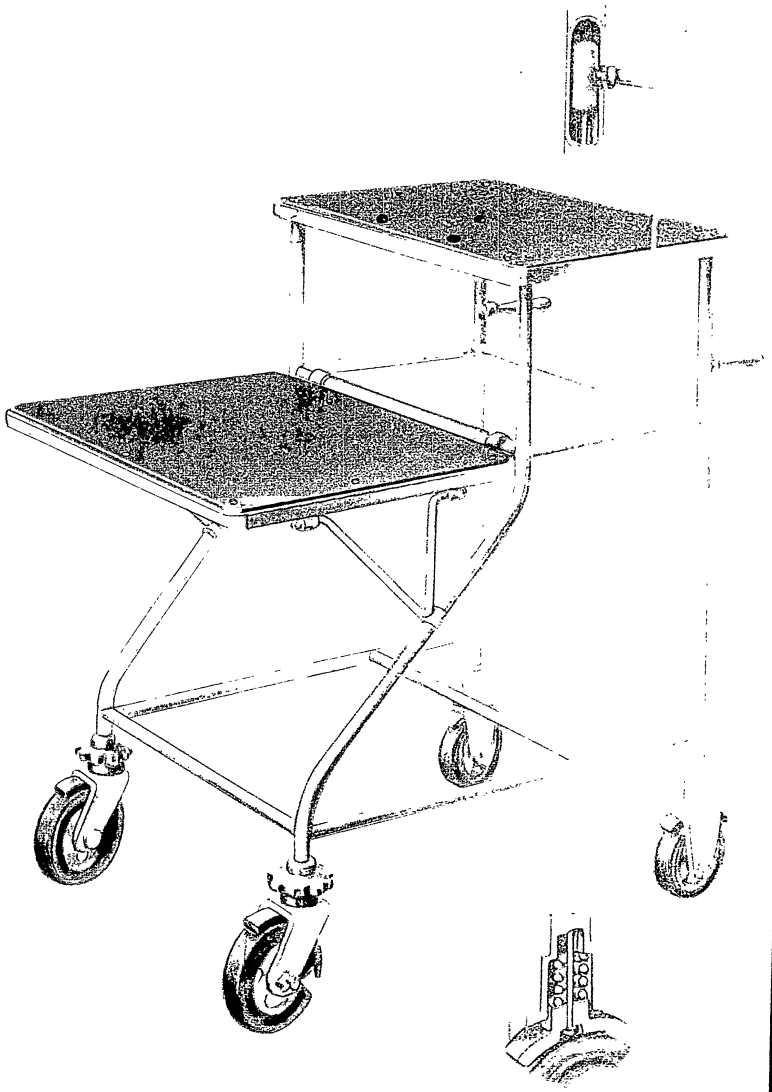
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

РИСТИКА

Столик-тележка, на котором укреплен привод, состоит из рамы, колес с тормозным устройством, стола и откидной полки.

Рама тележки представляет собой трубчатый каркас, внутри стоек которого проходят стержни, оканчивающиеся внизу тормозными башмаками.



АОЛ 31—4
1 квт
1420
минуту 254
36 кг

ремя болтами на
е. с помощью кото-
ые участки кухни.
вода необходимо
ные розетки, к ко-
соответствующего
зануления.
кабель с четырех-
конце присоеди-
люсную штепсель-

одки к штепсель-
аны предохрани-
м ящике.
д должен быть
необходимо убе-
я в направлении,
тора.
етствии с дейст-
осиловых устано-
ики безопасности.
смесь машинного
ростия на приводе

з отверстие (3) в
сле этого редук-
ном для удаления
свежей смазкой
з отверстие (2)

ты привод необ-
низмов, чистки и

ются солидолом
электродвига-

кет производить-

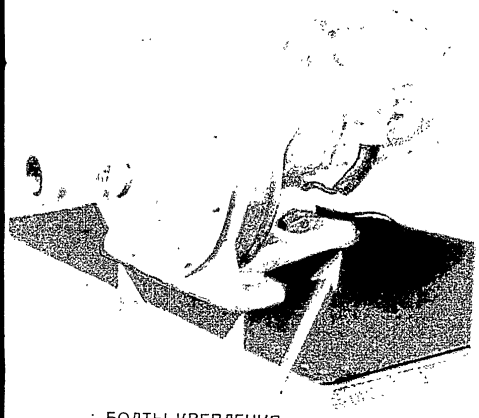
В тележке необходимо смазывать оси и подшипники вертлюгов (1, 2).

Оси колес смазываются машинным маслом один раз в 10—15 дней.

Подшипники вертлюгов смазываются солидолом после 6 месяцев работы. Перед смазкой необходимо расшплинтовать и отвернуть гайки с осей вертлюгов, снять вертлюги (предварительно перевернув тележку вверх колесами), удалить остатки старой смазки и заполнить свежей·

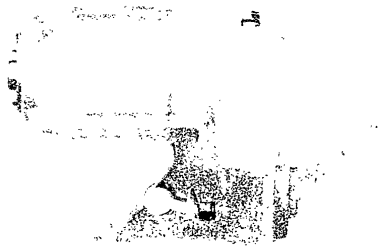
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



БОЛТЫ КРЕПЛЕНИЯ

МЕСТА СМАЗКИ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Электродвигатель	
тип	АОЛ 31—4
мощность	1 квт
число оборотов в минуту	1420
число оборотов приводного вала в минуту	254
Вес привода	36 кг

Универсальный привод закрепляется тремя болтами на рабочем столе или специальной тележке, с помощью которой его можно перемещать в различные участки кухни
Для включения универсального привода необходимо установить четырехполюсные штепсельные розетки, к которым подводится электрический ток соответствующего напряжения и провод заземления или зануления
Идущий от пакетного выключателя кабель с четырехштырьковой штепсельной вилкой на конце присоединяется к электросети через четырехполюсную штепсельную розетку
В местах присоединения электропроводки к штепсельным розеткам должны быть смонтированы предохранители на щите или в распределительном ящике
После присоединения к сети привод должен быть проверен на холостом ходу При этом необходимо убедиться, что приводной вал вращается в направлении указанном стрелкой на крышке редуктора
Электромонтаж производится в соответствии с действующими правилами включения электросиловых установок данной мощности и правилами техники безопасности
Для смазки редуктора применяется смесь машинного масла С-25 и тавота Смазочные отверстия на приводе показаны красными кружками (1, 2)
Отработанная смазка удаляется через отверстие (3) в нижней части редукторной коробки После этого редукторную коробку следует промыть керосином для удаления остатков смазки Заполнение коробки свежей смазкой (около 200 граммов) производится через отверстие (2) один раз в шесть месяцев
После шести месяцев регулярной работы привод необходимо разобрать для осмотра механизмов чистки и обновления смазки
Подшипники электродвигателя смазываются солидолом при каждой профилактической разборке электродвигателя
Разборка, сборка и чистка привода может производиться только специалистом-механиком

Столик-тележка,
стоит из рамы, к
и откидной полк
Рама тележки пр
внутри стоек к
вающиеся внизу

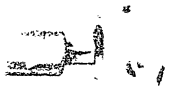
В тележке необходи
зывать оси и подш
вертлюгов (1, 2).
Оси колес смазы
машинным маслом о
в 10—15 дней.
Подшипники верт
смазываются сол
после 6 месяцев р
Перед смазкой необ
расшплинтовать и
нуть гайки с осей в
гов, снять вертлюги
варительно перевер
лежку вверх кол
удалить остатки
смазки и заполнить с

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

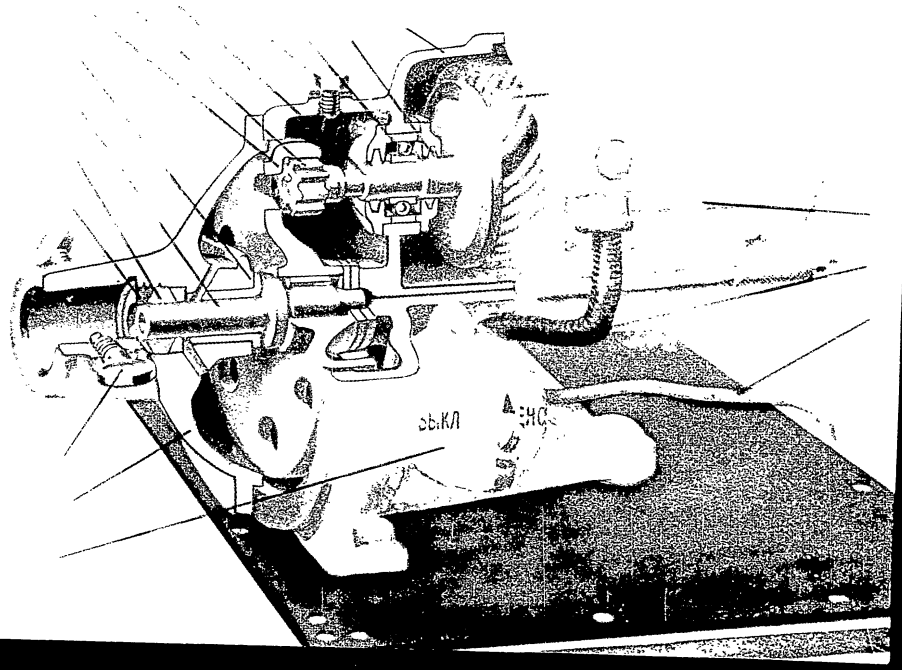
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД МЕХАНОЛИТ МЕХАНИЗИРУЕТ ОСНОВНЫЕ ПРОЦЕССЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ПРЕДНАЗНАЧАЕТСЯ ДЛЯ ОСНАЩЕНИЯ МЕЛКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Привод представляет собой специальный редуктор с прифланцованным электродвигателем
Сменные машины подключаются к приводу через вал редуктора на конце которого имеется квадратное гнездо Вал корпуса сменной машины, имеющий квадратное окончание, вставляют в гнездо крышки редуктора привода и зажимают барашками



1 ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ 2. КОРПУС РЕДУКТОРА 3 КРЫШКА КОРПУСА РЕДУКТОРА. 4 САЛЬНИКИ ВАЛА ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ. 5 ШАРИКОПОДШИПНИК 6 ВАЛ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ 7 РАБОЧИЙ ВАЛ РЕДУКТОРА 8 МАЛАЯ ЦИЛИНДРИЧЕСКАЯ ШЕСТЕРНЯ. 9 БОЛЬШАЯ ШЕСТЕРНЯ РАБОЧЕГО ВАЛА. 10 ПРОБКА ДЛЯ СМАЗКИ РЕДУКТОРА. 11 ЗАЖИМНАЯ ГАЙКА 12 ЭЛЕКТРО ПРОВОД. 13 ПАКЕТНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ. 14. ЗАЖИМНОЙ БАРАШЕК. 15. ПОДШИПНИКИ РАБОЧЕГО ВАЛА 16. САЛЬНИК РАБОЧЕГО ВАЛА 17 КАБЕЛЬ



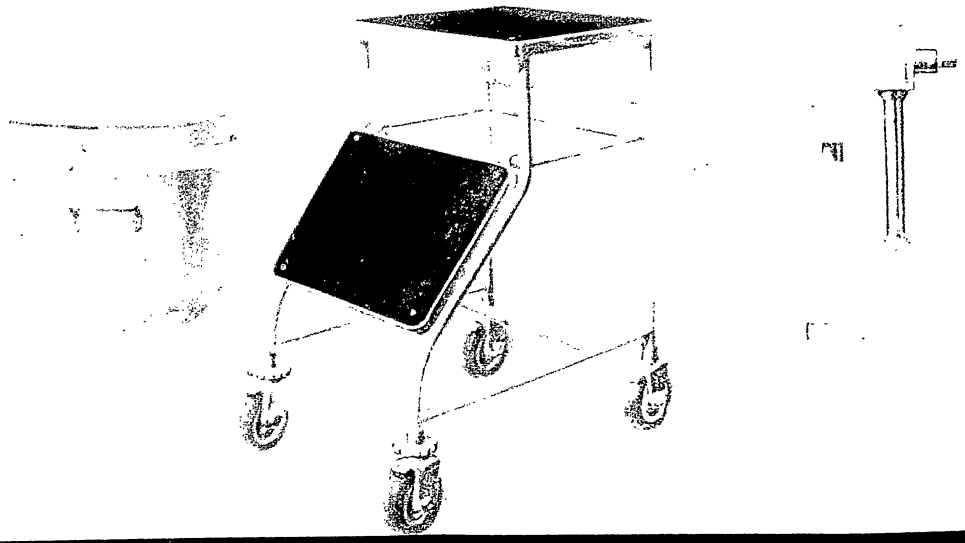
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

КОМПЛЕКТ СМЕННЫХ МАШИН СОСТОИТ ИЗ:

МЯСОРУБКИ — ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНОГО И РЫБНОГО ФАРША.
ВЗБИВАЛКИ — ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ СЛИВОК ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ, А ТАКЖЕ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА.
КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ — ДЛЯ ОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ ОТ КОЖУРЫ.
ОВОЩЕРЕЗКИ — ДЛЯ РЕЗКИ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ
ПРОТИРОЧНОЙ МАШИНЫ — ДЛЯ ПРОТИРАНИЯ ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ, ТВОРОГА, КРУПЯНЫХ ПРОДУКТОВ И ВАРЕНОГО МЯСА А ТАКЖЕ СТОЛИКА-ТЕЛЕЖКИ НА КОТОРОМ МОНТИРУЕТСЯ ПРИВОД

1 МЯСОРУБКА
2 КАРТОФЕЛЕЧИСТКА
3 ОВОЩЕРЕЗКА
4 ВЗБИВАЛКА
5 СТОЛИК ТЕЛЕЖКА
6 ПРОТИРОЧНАЯ МАШИНА



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
ХАНИЗИРУЕТ ОСНО
БОТКИ ПИЩЕВЫХ
ТИЯХ ОБЩЕСТВЕ
НАЗНАЧАЕТСЯ Д
ПРЕДПРИЯТИЙ

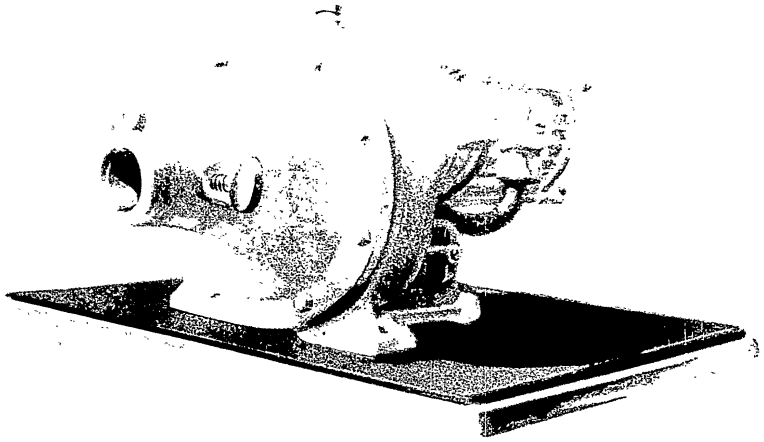
Привод представляе
ванным электродви
Сменные машины по
на конце которого
сменной машины. и
в гнездо крышки ре

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР · ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

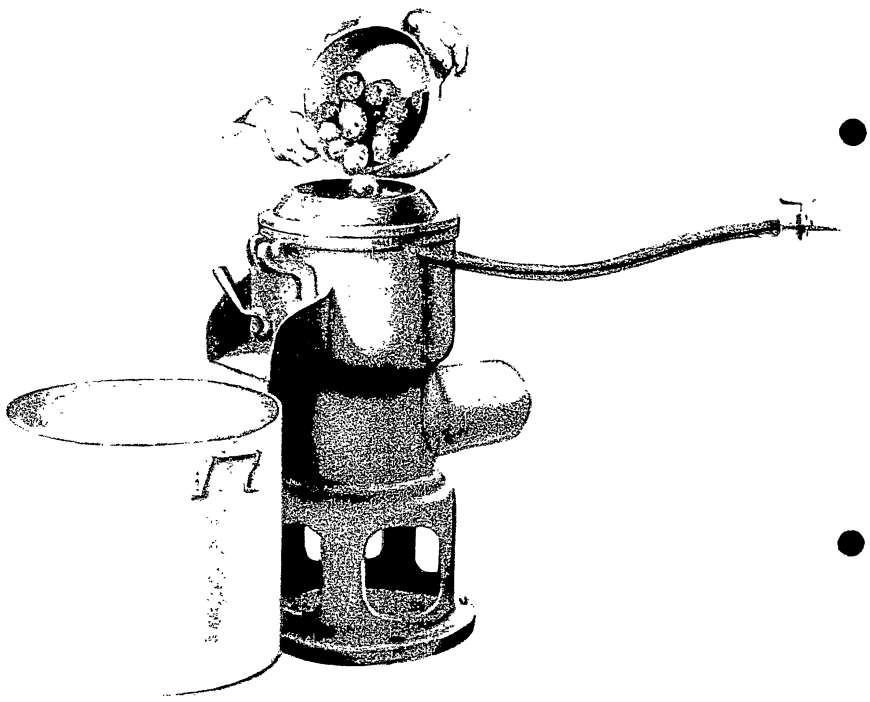
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД С КОМПЛЕКТОМ МАШИН



МЕХАНОЛИТ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

К КАЖДОЙ МАШИНЕ ПРИЛАГАЮТСЯ

ПАСПОРТ.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДВА КРЮЧКА ДЛЯ ВЫНИМАНИЯ ДИСКА

оты необхо-
нную воронну,
крючков те-
тельно про-
ины до пол-
ков и грязи.
едует насухо

ные диски
еменной за-

ев произво-
подшипника

й передачи
в редуктор-
верхнее от-
машинное
его с 25%

шины нужно
ла доходил
едукторной

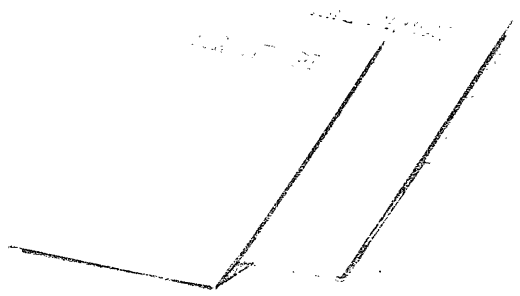
через ниж-
рстие.
ление кор-

чании ее
ойте нар-

РЕКЛАМНО-ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ФАБРИКА
МОСКВА — 1955

Автор Я. Гольман Художник С. Лапаев.
Спецредактор Г. Волосов Редактор Б. Борисов.
Художеств.-техн. редактор Я. Шапошник.
Выпускающий Л. Мельницкая.

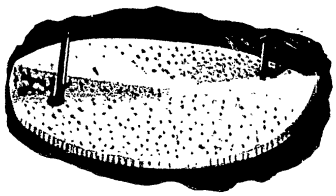
Л114829 Подписано к печати 26 IV 1955 г.
Бесплатно Тираж 25 000 Зак. 15384
Московская печатная фабрика Госзнака



Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

УХОД ЗА МАШИНОЙ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ



По окончании работы необходимо снять загрузочную воронку, вынуть с помощью крючков терочный диск и тщательно промыть все части машины до полного удаления отходов и грязи. Снаружи машину следует насухо вытереть.

Сработанные терочные диски нуждаются в своевременной замене.

Раз в шесть месяцев производите смазку ролиноподшипника солидолом.

Для смазки зубчатой передачи (добавлением масла в редукторную коробку) через верхнее отверстие заливается машинное масло либо смесь его с 25 % тавота.

В процессе эксплуатации машины нужно следить, чтобы уровень масла доходил до верхнего отверстия редукторной коробки.

Загрязненное масло удаляется через нижнее (закрытое пробкой) отверстие.

Не забудьте проверить заземление корпуса картофелечистки.

Содержите машину в чистоте.

Перед работой и по окончании ее тщательно вычистите и вымойте картофелечистку.

РЕ

Автор И. Гальчин Ху
Спецредактор Г. Вальч
Художеств.-техн. реда
Выпускающий А. Чмиль

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

...ИНЫ

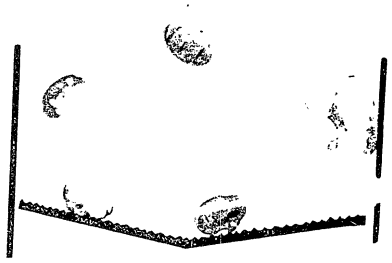
...яется присоеди...
...емления к болту

...ный выключатель
...имо располагать

По окончании монтажа все части картофелечистки необходимо тщательно промыть горячей водой до полного удаления смазки.

Перед пуском машины следует проверить правильность вращения терочного диска (оно должно производиться в направлении, указанном стрелкой на загрузочной воронке).

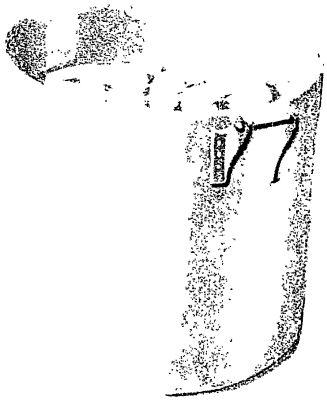
До загрузки в машину картофель рекомендуется промыть — это ускорит процесс очистки и уменьшит износ терочной намазки диска. Для промывки может быть использована картофелечистка со старым диском без абразивной намазки



Необходимо помнить что увеличение или уменьшение против нормы количества продукта одновременно загружаемого в цилиндр а также сокращение расхода воды вызывают снижение производительности машины

Корнеплоды загружаются во время работы машины сверху через приемную воронку Попадая на вращающийся диск они под действием центробежной силы отбрасываются к стенкам цилиндра имеющим ребристую поверхность Коснувшись стенок цилиндра снова попадают на диск и т д Перемещаясь вдоль цилиндра подвергаются трению о шероховатую поверхность диска до полной очистки от кожуры Очистка должна происходить при непрерывной подаче воды через разбрызгиватель

Очищенные корнеплоды удаляются [illegible] машины через дверцу и попадают в тару подставленную [illegible] желоб загрузочного цилиндра



Оставшиеся у очищенного машиной картофеля „глазки“ удаляются вручную.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

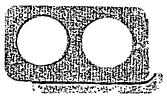
УСТАНОВКА И ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНЫ

Картофелечистки устанавливаются на полу и закрепляются болтами с гайками

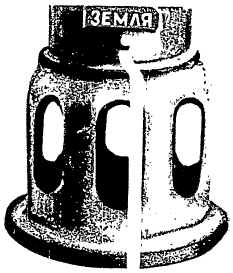
Подключение к электросети должно производиться только специалистами-электриками в соответствии с правилами установки машин эксплуатируемых во влажных помещениях

Корпус машины заземляется присоединением провода заземления к болту с табличкой Земля

Кнопочный или пакетный выключатель для удобства необходимо расположить вблизи машины



ВКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ

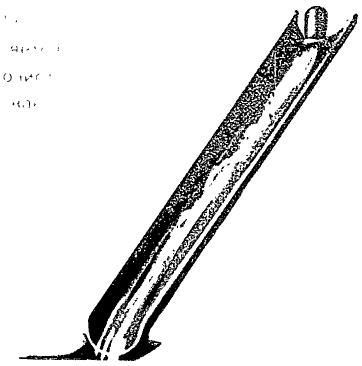


Треугольником

Разбрызгиватель присоединяется к водопроводной линии резиновым шлангом

На водопроводной линии в непосредственной близости от машины должен быть установлен запорный вентиль

Под сливной патрубок в чаше лотон для отвода грязи и отходов в специальный сборник или канализационные трубы



По окончании м
все части карт
чистки необходим
тельно промыть г
водой до полного
ния смазки
Перед пусном м
следует провери
вильность враще
рочного диска (о
жно производит
направлении, ука
стрелкой на загру
ронке)
до загрузки в
картофель ре
дуется промыт
ускорит процесс
ки и уменьшит из
рочной камеры
Для промывки
быть использова
тофелечистка с
рым диском без
вом камеры

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ЕЧИСТКИ ТИПА 568
ЕДНАЗНАЧАЮТСЯ
ТКИ КАРТОФЕЛЯ И
ОРНЕПЛОДОВ ОТ

диск, расположен-
нней части загру-
илиндра, покрыт
ой абразивной

ищаются трением
абразивной мас-
сительно волнооб-
верхность враща-
иска.

Вращение терочному диску сообщается электродвигателем через редукторную коробку с парой конических шестерен.

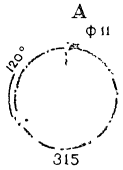
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	ТИП 568	ТИП 668
Производительность в *кг/час*	130 — 200	50 — 70
Емкость загрузочного цилиндра в *л*	15	11
Количество продукта, одновременно загружаемого в машину, в *кг*	6	3
Часовой расход воды в *л*	110 — 160	50 — 70
Число оборотов терочного диска в минуту	350	350
Вес машины в *кг*	110	100

ХАРАКТЕРИСТИКА ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ

Род тока	3-фазный	
Напряжение в *в*	127 220 или 220 380	
Мощность в *квт*	0.4	0.27
Число оборотов в минуту	1400	1400

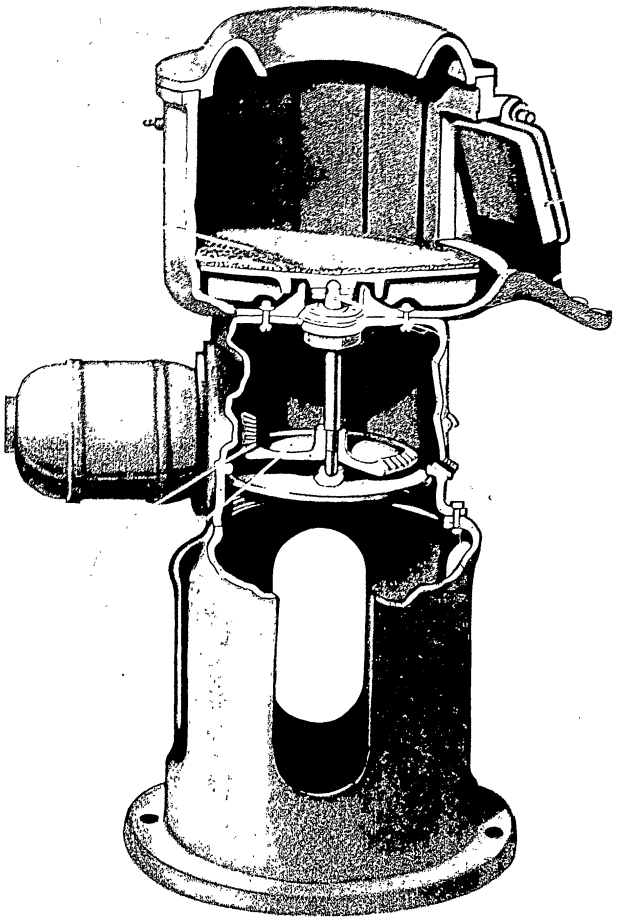
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ в *мм*



ТИП МАШИНЫ	ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ в мм		
	А	Б	В
568	585	410	790
668	560	410	790

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



1 цилиндр
2 загрузочная воронка
3 подставка
4 вертикальный вал
5 конические шестерни
6 конические шестерни
7 электродвигатель
8 терочный диск
9 дверка
10 - уплотняющая резиновая прокладка
11 - отверстие для заливки масла
12 - отверстие для спуска масла
13 - разбрызгиватель

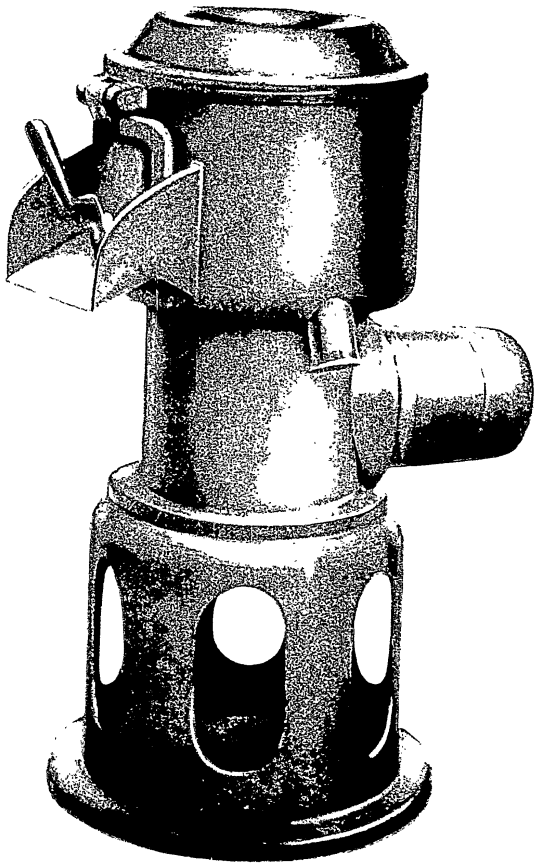
[illegible] предназначены для очистки картофеля, других корнеплодов от кожуры.

Терочный диск расположенный в нижней части загрузочного цилиндра покрыт специальной абразивной массой.
Клубни очищаются трением о покрытую абразивной массой и несколько волнообразную поверхность вращающегося диска.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

§ 23.



Механические КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

[redacted]

Capacity	150 kg.
Refrigirating devices	rib-tubular coil-type evaporators for coolant freone 12
No of evaporators	2
Evaporating surface	13.5 sq.m.
Weight (full)	285 kg
Dimensions	
Length	2000 mm
Width	800 mm
Height	975 mm

It is purposed for storage of ice-cream, frozed berries and fruits. The temperature inside the counter is -6 -- -10°C

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Техническая характеристика

МАКСИМАЛЬНАЯ ЕДИНОВРЕМЕННАЯ ЗАГРУЗКА ОХЛАЖДЕННЫХ ПРОДУКТОВ 150 кг

ПРИБОРЫ ОХЛАЖДЕНИЯ — ребристотрубчатые батареи непосредственного испарения под хладоагент фреон-12

количество испарителей 2

поверхность охлаждения испарителей 13,54 м

ВЕС ПРИЛАВКА С ИСПАРИТЕЛЯМИ 283 кг

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ:

длина 2000 мм

ширина 800 мм

высота 975 мм

Низкотемпературный прилавок предназначается для хранения в процессе продажи мороженого, замороженных ягод и плодов

Прилавок рассчитан на поддержание температуры воздуха в нем от —6 до —10° С

Охлаждение низкотемпературного прилавка производится автоматической холодильной фреоновой машиной ФАК-0,7.

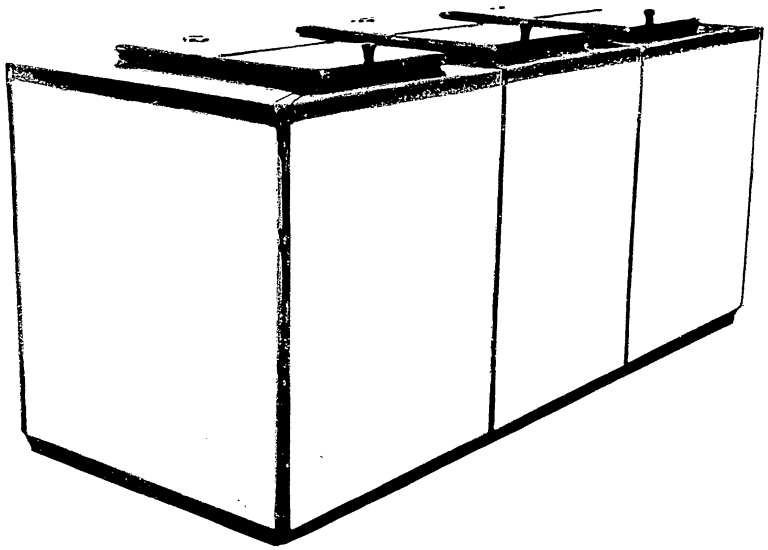
Типография Заказ 79

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная Промышленная Выставка
1956

922



НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПРИЛАВОК ТИПА 4ХПН

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР
ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

§21

[illegible]

Specifications.

Capacity	140 kg.
Volume	0.6 cu.m.
Bottom area	1.75 sq.m.
Refrigirating devices	- rib-tube coil-type evaporators for cold-agent freone 12 (direct actic)
Evaporating surface	
Counter	1.71 sq.m.
Show-case	1.55 sq. m.
Weight with refrigerator	450 kg.
Dimensions	
Length	2000 mm
Width	1100 mm
Height	1366 mm

Temperature inside counter 0 up to +5°C

Temperature inside show case 6 up to 10°C

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Техническая характеристика

Максимальная единовременная загрузка прилавка продуктами	140 *кг*
Внутренний объем прилавка	0,6 *м*³
Полезная площадь дна витрины	1,75 *м*
Приборы охлаждения: ребристотрубчатые змеевиковые испарители непосредственного испарения под хладоагент — фреон-12	
Поверхность охлаждения испарителей.	
прилавочного	1,71 *м*²
витринного	1,55 *м*
Вес прилавка-витрины с холодильной установкой	450 *кг*
Габаритные размеры:	
длина	2000 *мм*
глубина	1100 *мм*
высота	1388 *мм*

Прилавок-витрина предназначен для кратковременного хранения предварительно охлажденных скоропортящихся продуктов при температуре внутри прилавка от 0 до + 5° С и внутри витрины — от + 6 до 10° С.

ОТДЕЛ ПРОПАГАНДЫ ВПВ

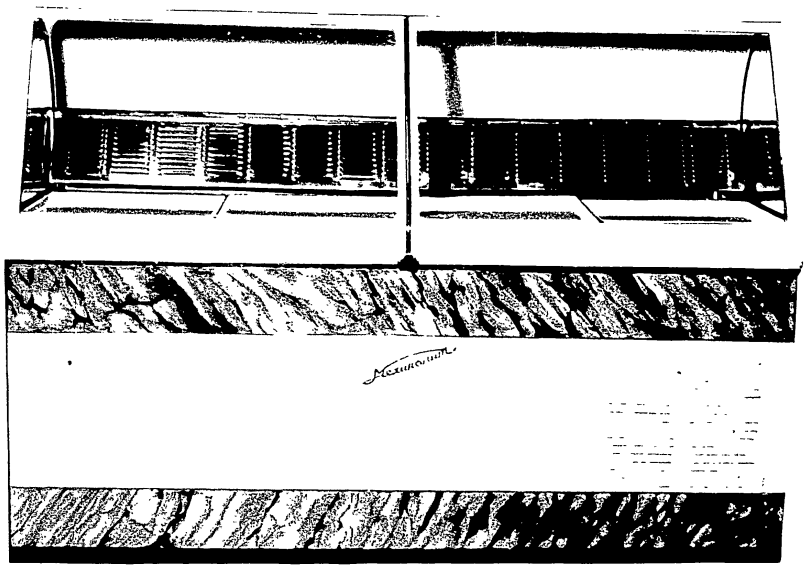
Т 00335 Зак 79.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная Промышленная Выставка
1956

§21



Холодильный прилавок-витрина типа ПВ-1

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР
ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Техническая характеристика

Максимальная единовременная загрузка шкафа продуктами	250 кг
Полезная емкость шкафа	1,25 м³
Полезная площадь решеток и пола	3,43 м²
Приборы охлаждения	ребристотрубчатые змеевиковые испарители непосредственного испарения под хладоагент — фреон-12
Вес шкафа	420 кг
Габаритные размеры:	
ширина	1732 мм
глубина	892 мм
высота	2186 мм

Холодильный шкаф типа Т2-125-М предназначен для кратковременного хранения охлажденных скоропортящихся продуктов, при поддержании температуры воздуха в нем от 0 до 5°С

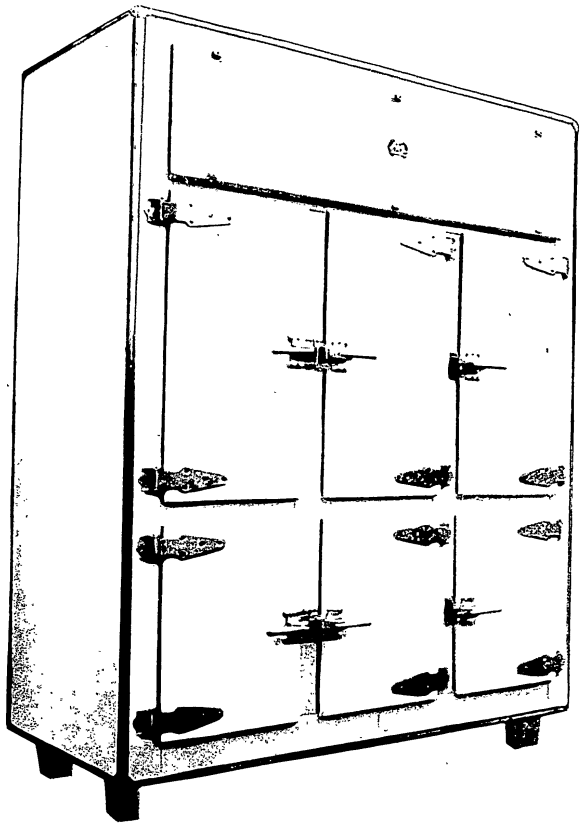
ОТДЕЛ ПРОПАГАНДЫ ВПВ

Т 09335 Зак. 79

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная Промышленная Выставка
1956



Холодильный шкаф
ТИПА Т2-125-М

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР
ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

РЕКЛАМНО-ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ФАБРИКА

МОСКВА – 1956

Автор Н. Дальберг Художник И. Зальцман

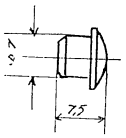
Художественно-технический редактор Я ШАПОВАЛ

Л-32708. Подписано к печати 6/III 1956 г.
БЕСПЛАТНО Тираж 35000 экз. Зак. 381
Ленинградская фабрика офсетной печати
Главполиграфпрома Ленинград, Кронверкская ул, 9.

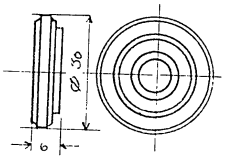
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

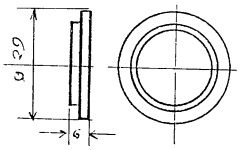
Пробка КБ1-00-19



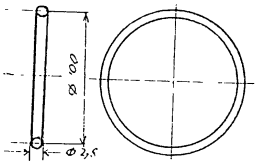
Кольцо КБ1-00-22



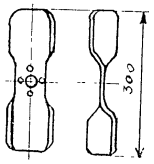
Кольцо уплотнитель-
ное КБ1-00-21

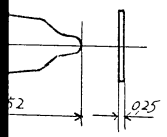


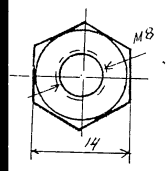
Прокладка КБ1-00-25

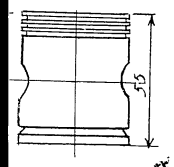


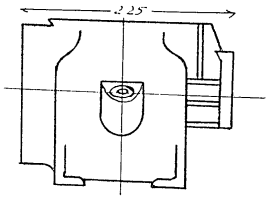
Крыло вентилятора
Э1-01-2



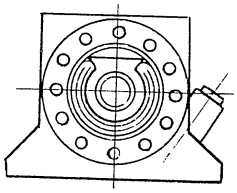




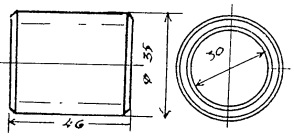




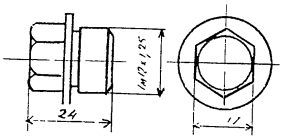
КАРТЕР
КБ1-01-1

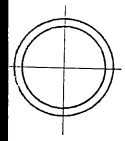


Втулка передняя
КБ1-01-2

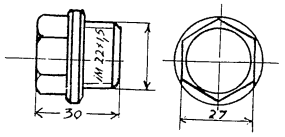


Пробка
КБ1-01-6

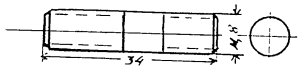




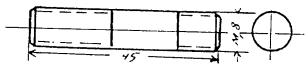
Пробка
КБ1-01-4

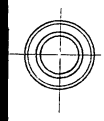


Шпилька
КБ1-01-7

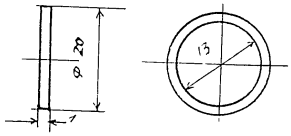


Шпилька
КБ1-01-8

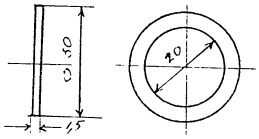




Прокладка пробки
КБ1-01-5



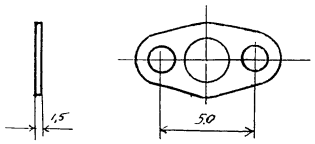
Прокладка
КБ1-01-10



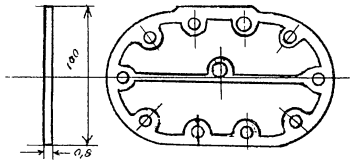
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

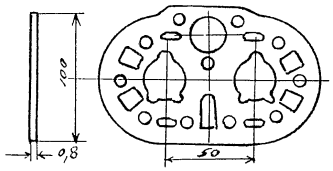
Прокладка вентиля КБ1-00-1



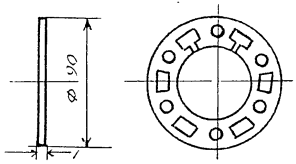
Прокладка крышки КБ1-00-2



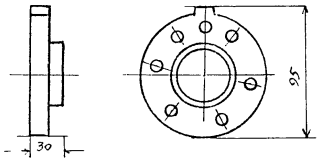
Прокладка клапанной доски КБ1-00-3



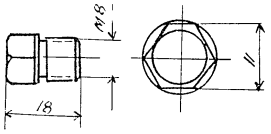
Прокладка сальника КБ1-00-7



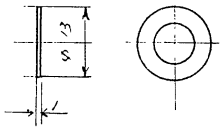
Крышка сальника КБ1-00-10



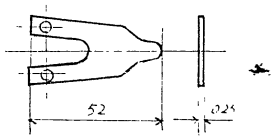
Пробка КБ1 00-11



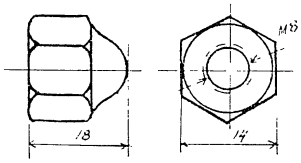
Прокладка КБ1-00-12



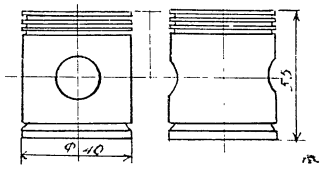
Всасывающий клапан КБ1-00-14



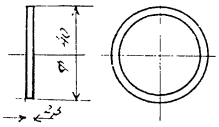
Гайка колпачковая КБ1-00-15



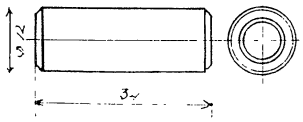
Поршень КБ1-00-16



Поршневое уплотнительное кольцо КБ1-00-17

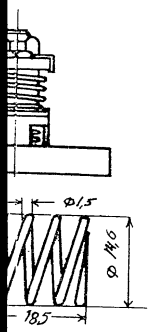


Палец КБ1-00-18

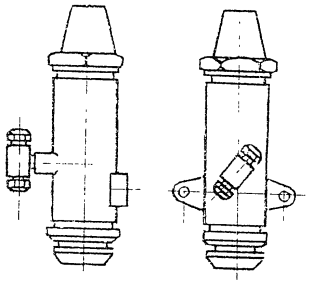


Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

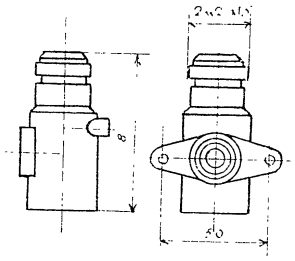
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

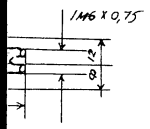


Вентиль фреоновый фланцевый КБ1-09

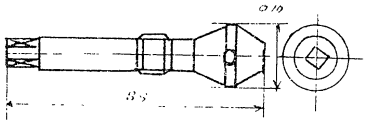


Корпус вентиля КБ1-09-1

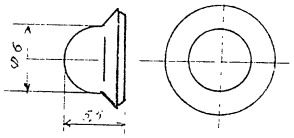


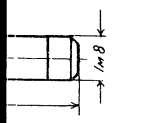


Шпиндель КБ1-09-3

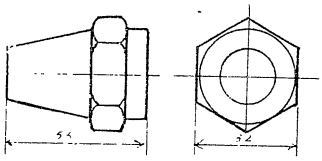


Колпачок-заглушка КБ1-09-11

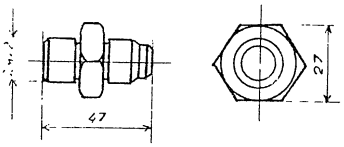


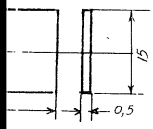


Гайка колпачковая КБ1-09-5

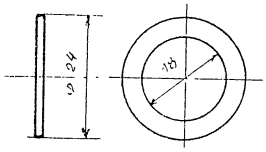


Штуцер КБ1-09-12

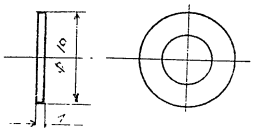


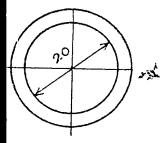


Прокладка КБ1-09-6

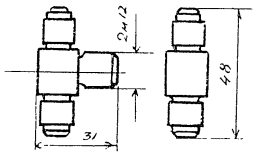


Набивка сальника КБ1-09-13

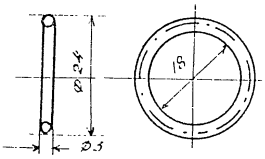


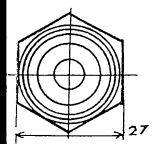


Тройник КБ1-09-9

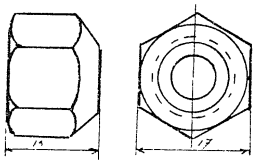


Кольцо КБ1-09-15

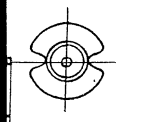


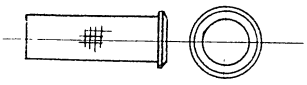


Гайка накидная КБ1-09-10



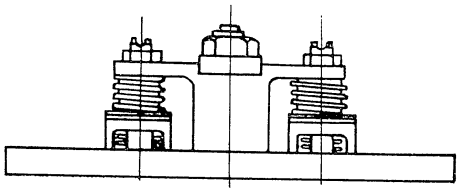
Фильтр сетчатый КБ1-10



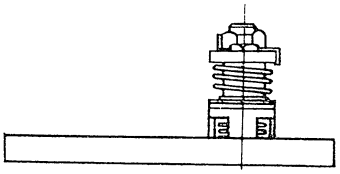


Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

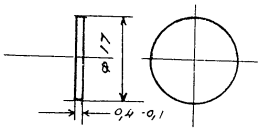
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



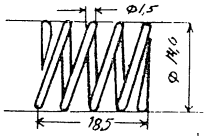
Клапанная доска в сборе КБ1-03



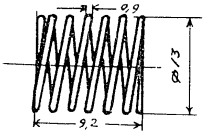
Нагнетательный клапан КБ1-03-2



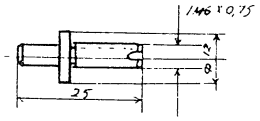
Пружина КБ1-03-6



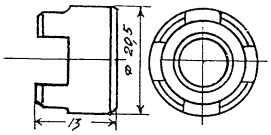
Пружина КБ1-03-3



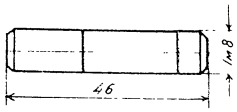
Регулятор зазора КБ1-03-8



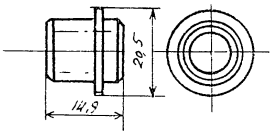
Направляющая клапана КБ1-03-4



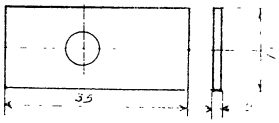
Шпилька КБ1-03-11



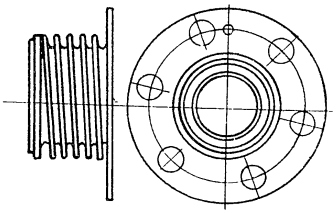
Напоавляющая пружины КБ1-03-5



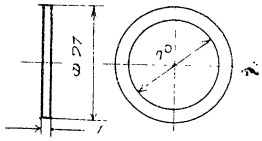
Шайба КБ1-03-12



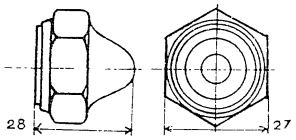
Сильфонный сальник КБ1-17



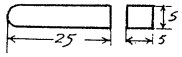
Прокладка маслоника КБ1-08-3



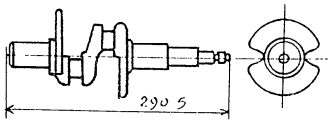
Гайка колпачковая КБ1-08-4



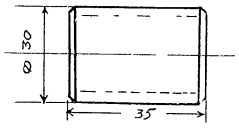
Шпонка КБ1-08-6



Коленчатый вал КБ1-08-5



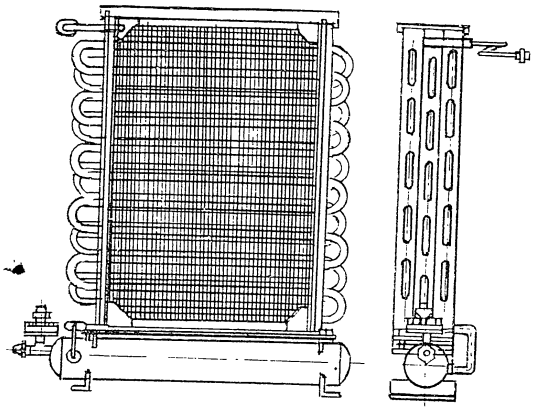
Втулка задняя КБ1-06 2



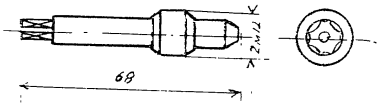
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

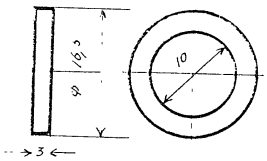
Конденсатор с ресивером в сборе К1-00



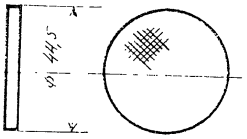
Шпиндель клапана К1-10-1



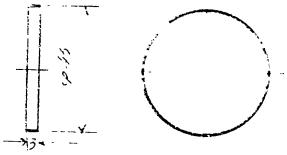
Шайба К1-10-2



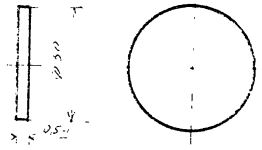
Сетка К1-10-3



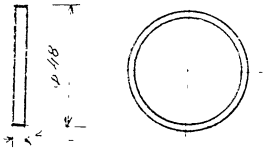
Прокладка К1-10-4



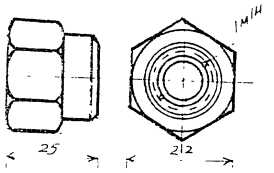
Прокладка К1-10 б



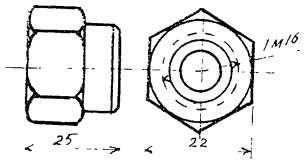
Прокладка К1-10-7



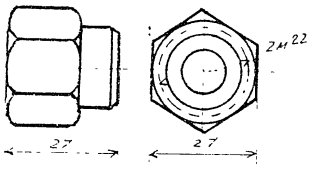
Гайка накидная К1-10-14



Гайка накидная И1-10 14



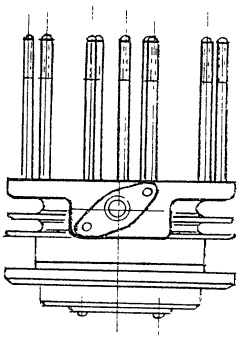
Гайка накидная И1-10-19



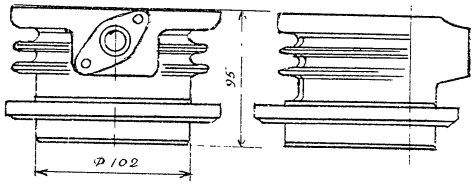
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

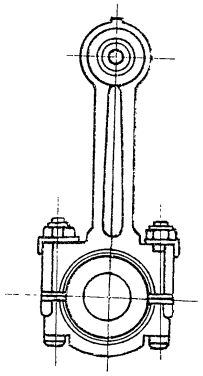
Блок цилиндров в сборе КБ1-02



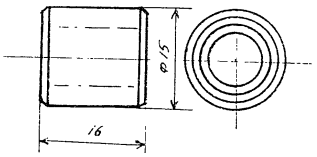
Блок цилиндров КБ1-02-1



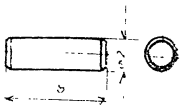
Шатун в сборе КБ1-11



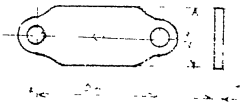
Втулка КБ1-11-3



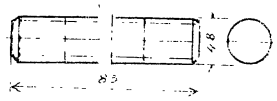
Штифт КБ1-02-2



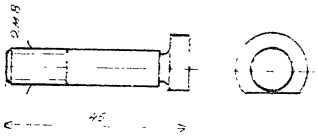
Донышко КБ1-02 3



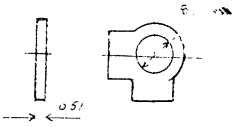
Шпилька КБ1-02-5



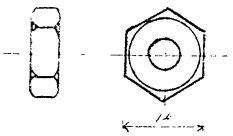
Болт шатуна КБ1-11-4

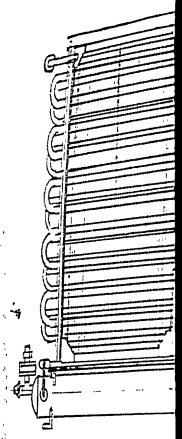


Шайба стопорная КБ1-11-10



Гайка 2М8х0,75 КБ1-11-6





Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

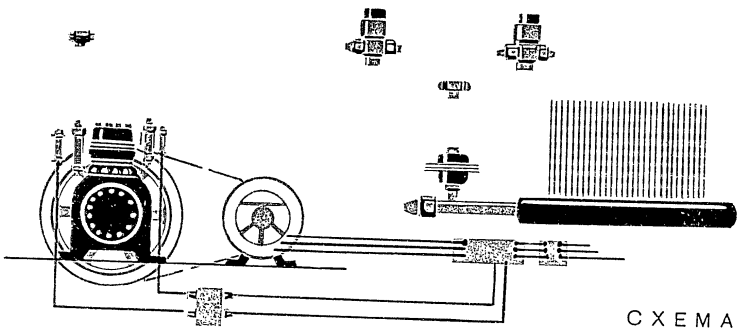
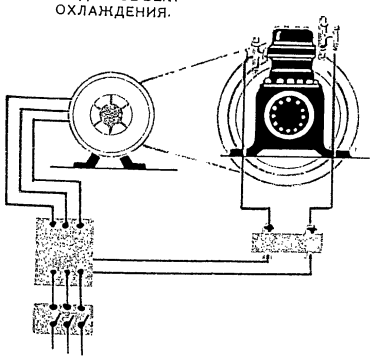
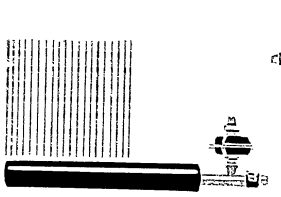
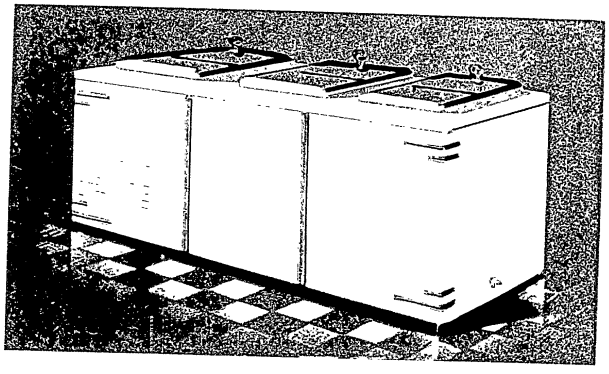


СХЕМА
ХОЛОДИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ С МАШИНОЙ ФАК, РАБОТАЮЩЕЙ НА ДВА ОБЪЕКТА ОХЛАЖДЕНИЯ.

СХЕМА
ХОЛОДИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ С МАШИНОЙ ФАК, РАБОТАЮЩЕЙ НА ОДИН ОБЪЕКТ ОХЛАЖДЕНИЯ.







Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД

Машина должна содержаться в чистоте. В помещении, где температура воздуха превышает 45°С, ее эксплуатация воспрещается.

При остановке на срок свыше 3-х месяцев, машину следует отключить от электросети и законсервировать.

Правила консервации, монтажа и технического обслуживания изложены в прилагаемой к каждой машине инструкции завода-поставщика.

Все детали и узлы машин типа „ФАК" взаимозаменяемы, поэтому их ремонт осуществляется только заменой изношенных деталей и узлов новыми. Номенклатура деталей приводится в настоящем проспекте.

Электрическая схема машины показана на стр. 6.

Трехфазный электродвигатель присоединяется к сети через магнитный пускатель (с тепловой защитой от перегрузки двигателя). Штепсельная розетка с вилкой подключаются к линии, соединяющей регулятор давления с катушкой магнитного пускателя.

Пускатель и розетка установлены на групповом щитке. Защита двигателя от токов короткого замыкания обеспечивается плавкими предохранителями.

Пускают и останавливают электродвигатель вручную, штепсельной вилкой. Для пуска штепсельную вилку вставляют в розетку Для остановки - вынимают из розетки. Регулятор давления при этом не находится под током от электросети. Для отключения от сети магнитного пускателя необходимо выключить установленный перед схемой рубильник или вынуть предохранители.

Управление электродвигателем при автоматической работе агрегата осуществляется магнитным пускателем, командные контакты линии токоуправления которого находятся в регуляторе давления РД-1.

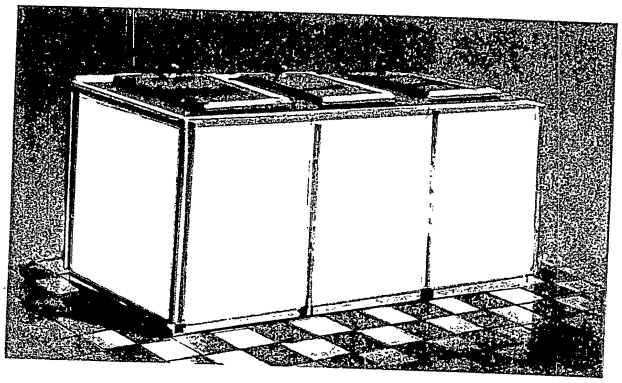
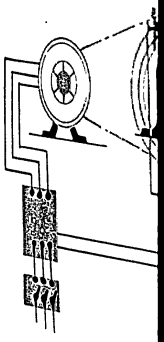


СХЕМА
ХОЛОДИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ С МАШИНОЙ ФАК, РАБОТАЮЩЕЙ НА ОДИН ОБЪЕКТ ОХЛАЖДЕНИЯ.



Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

М О Н Т А Ж

При монтаже трубопроводов особое внимание должно быть обращено на их чистоту.

Проникновение в машину влаги и воздуха недопустимо. Герметичность всех ниппельных соединений должна быть тщательно проверена.

Не допускается появление следов масла в местах соединения.

Электромонтажные работы должны выполняться квалифицированным электромонтером с соблюдением всех электротехнических правил и норм.

Обязательна установка плавких предохранителей. Корпус машины и пусковые приборы должны быть присоединены к контуру защитного заземления.

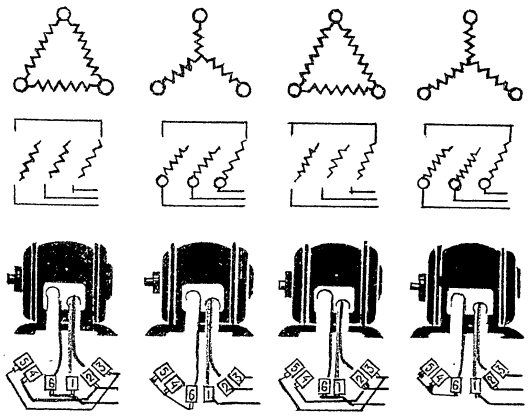
Перед установкой магнитного пускателя следует тщательно проверить, соответствуют ли катушки магнитного пускателя и тепловая защита напряжению в электросети и мощности двигателя.

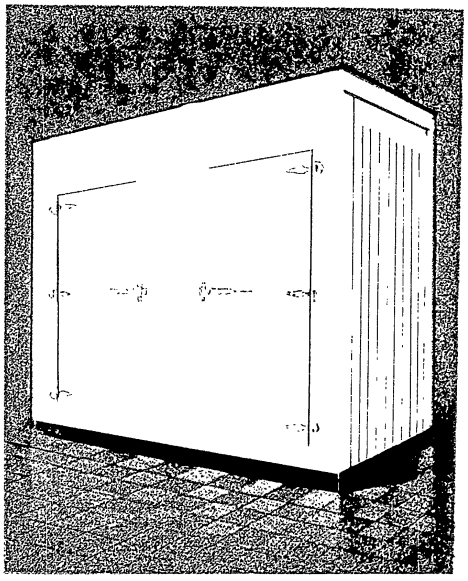
Холодильная машина должна быть защищена специальным ограждением.

СХЕМА СОЕДИНЕНИЯ КОНЦОВ ОБМОТКИ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ

Для электродвигателя 127/220 в | Для электродвигателя 220/380 в

Напряжение в сети 127 в	Напряжение в сети 220 в	Напряжение в сети 220 в	Напряжение в сети 380 в



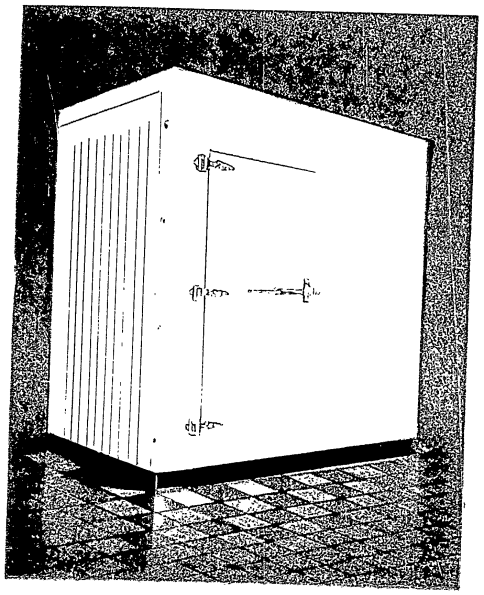


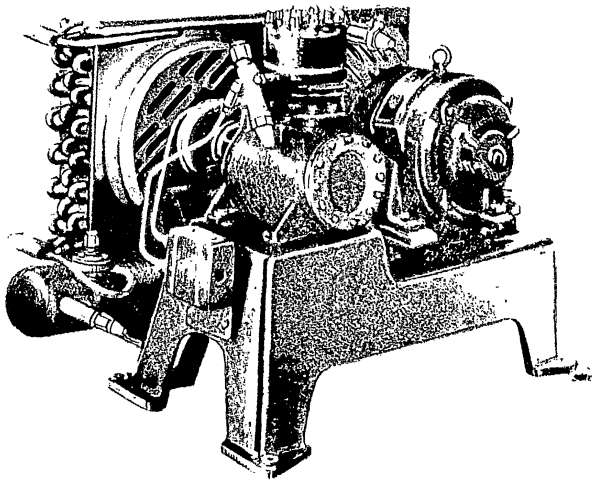
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ ФАК-1,5

1. Тип компрессора	поршневой, непрямоточный
2. Количество ступеней сжатия	одноступенчатый
3. Положение цилиндров	вертикальное
4. Число цилиндров	2
5. Диаметр цилиндров (в мм)	40
6. Ход поршня (в мм)	45
7. Число оборотов коленчатого вала (в минуту)	1000
8. Направление вращения вала (со стороны маховика)	правое
9 Часовой объем, описываемый поршнями (в м³/час)	6,78
10. Коэффициент подачи	0,75
11. Охлаждение конденсатора	воздушное
12. Номинальная холодопроизводительность на стандартном режиме (ккал/час)	1500
13. Система смазки	разбрызгиванием
14. Сальниковое уплотнение вала	сильфонное, двойное
15. Тип конденсатора	трубчатый, оребренный
16. Наружная поверхность охлаждения конденсатора (в м²)	7,76
17. Тип ресивера	горизонтальный
18. Емкость ресивера (в литрах)	6,35
19. Фильтр	сетчатый, с замшевой или асбестовой прокладкой
20. Тип электродвигателя	асинхронный, с коротко замкнутым ротором
21. Электродвигатель	А-41/4
22. Мощность электродвигателя (в квт)	1,7
23. Число оборотов электродвигателя (в минуту)	1420
24. Напряжение треугольник-звезда (в вольтах)	127/220 или 220/380



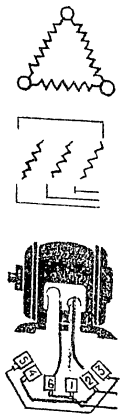


25. Диаметр маховика (в мм)	136
26. Диаметр шкива на электродвигателе (в мм)	98
27. Клиновый ремень	А-1000
28 Реле давления	РД-1
29. Магнитный пускатель	П-222
30. Терморегулирующий вентиль	ТРВ-2
31. Габарит машины (в мм): высота	630
32. „ „ „ ширина	535
33. „ „ „ длина	890
34. Вес машины (в кг)	166

СХЕМА
ПРИ ПО

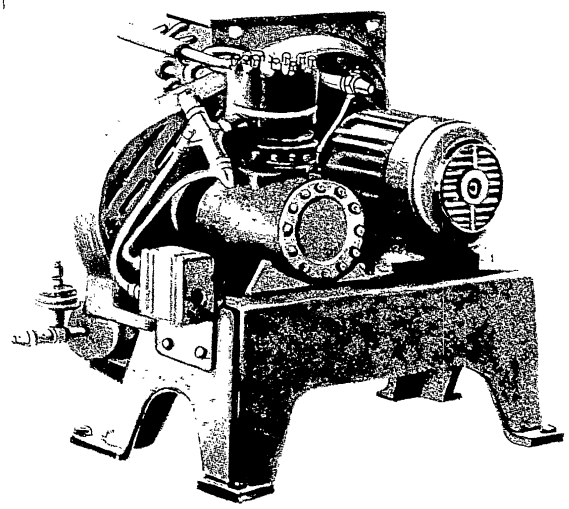
Для электродви

Напряжение
в сети 127 в



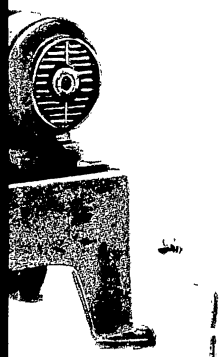
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



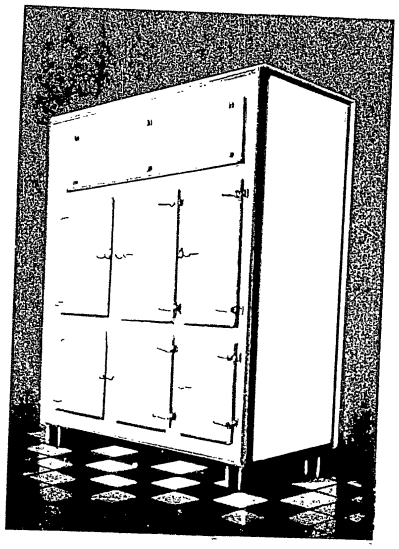
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ ФАК-0,7

1. Тип компрессора	поршневой, непрямоточный
2. Количество ступеней сжатия	одноступенчатый
3. Положение цилиндров	вертикальное
4. Число цилиндров	2
5. Диаметр цилиндров (в мм)	40
6 Ход поршня (в мм)	45
7. Число оборотов коленчатого вала (в минуту)	450
8. Направление вращения вала (со стороны маховика)	правое
9. Часовой объем, описываемый поршнями (в м³/час)	3,05
10. Коэффициент подачи	0,75
11. Охлаждение конденсатора	воздушное
12. Номинальная холодопроизводительность на стандартном режиме (ккал/час)	700



13 Система смазки	разбрызгиванием
14. Сальниковое уплотнение вала	сильфонное, двойное
15. Тип конденсатора	трубчатый, оребренный
16. Наружная поверхность охлаждения конденсатора (в м²)	3,88
17. Тип ресивера	горизонтальный
18. Емкость ресивера (в литрах)	2,35
19. Фильтр	сетчатый, с замшевой или асбестовой прокладкой
20. Тип электродвигателя	асинхронный, с коротко замкнутым ротором
21. Электродвигатель	АОЛ-31/4
22. Мощность электродвигателя (в квт)	0,6
23. Число оборотов электродвигателя (в минуту)	1410
24. Напряжение треугольник-звезда (в вольтах)	127/220 или 220/380
25. Диаметр маховика наружный (в мм)	344
26. Диаметр шкива на электродвигателе (в мм)	115
27. Клиновый ремень	А-1250
28. Реле давления	РД-1
29. Магнитный пускатель	П-222
30. Терморегулирующий вентиль	ТРВ-2
31. Габарит машины (в мм): высота	590
32. „ „ „ ширина	490
33. „ „ „ длина	680
34. Вес машины (в кг)	109

115
А-1000
РД-1
П-222
ТРВ-2
590
515
718
120

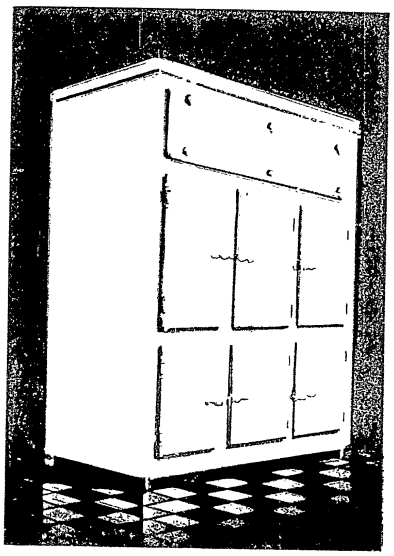


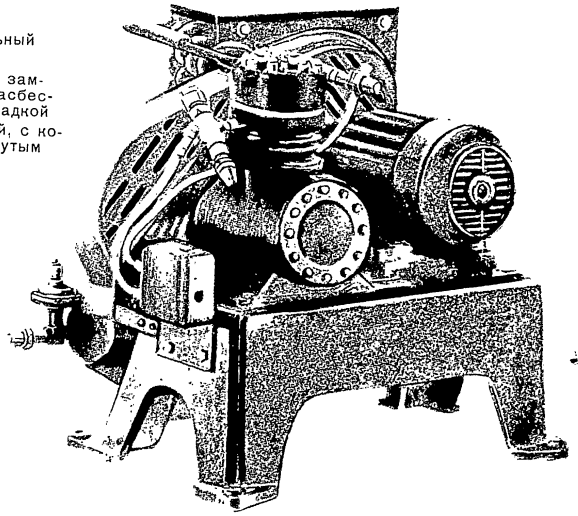
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ ФАК-1,1

1. Тип компрессора	поршневой, непрямоточный
2. Количество ступеней сжатия	одноступенчатый
3. Положение цилиндров	вертикальное
4. Число цилиндров	2
5. Диаметр цилиндров (в мм)	40
6. Ход поршня (в мм)	45
7. Число оборотов коленчатого вала (в минуту)	650
8. Направление вращения вала (со стороны маховика)	правое
9. Часовой объем, описываемый поршнями (в м³/час)	4,41
10. Коэффициент подачи	0,75
11. Охлаждение конденсатора	воздушное
12. Номинальная холодопроизводительность на стандартном режиме (ккал/час)	1100
13. Система смазки	разбрызгиванием
14. Сальниковое уплотнение вала	сильфонное, двойное
15. Тип конденсатора	трубчатый, оребренный
16. Наружная поверхность охлаждения конденсатора (в м²)	5,18
17. Тип ресивера	горизонтальный
18. Емкость ресивера (в литрах)	4,21
19. Фильтр	сетчатый, с замшевой или асбестовой прокладкой
20. Тип электродвигателя	асинхронный, с коротко замкнутым ротором
21. Электродвигатель	АОЛ-32/4
22. Мощность электродвигателя (в квт)	1,0
23. Число оборотов электродвигателя (в минуту)	1420
24. Напряжение треугольник-звезда (в вольтах)	127/220 или 220/380
25. Диаметр маховика (в мм)	240
26. Диаметр шкива на электродвигателе (в мм)	115
27. Клиновый ремень	А-1000
28. Реле давления	РД-1
29. Магнитный пускатель	П-222
30. Терморегулирующий вентиль	ТРВ-2
31. Габарит машины (в мм): высота	590
32. " " " ширина	515
33. " " " длина	718
34. Вес машины (в кг)	120



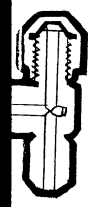


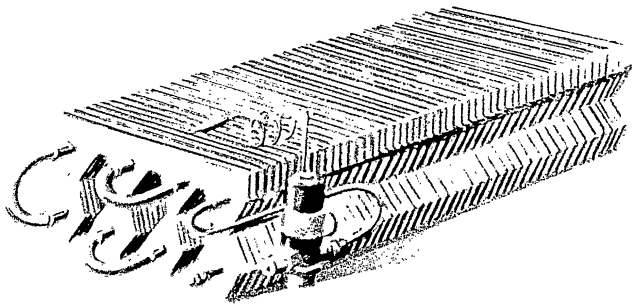
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

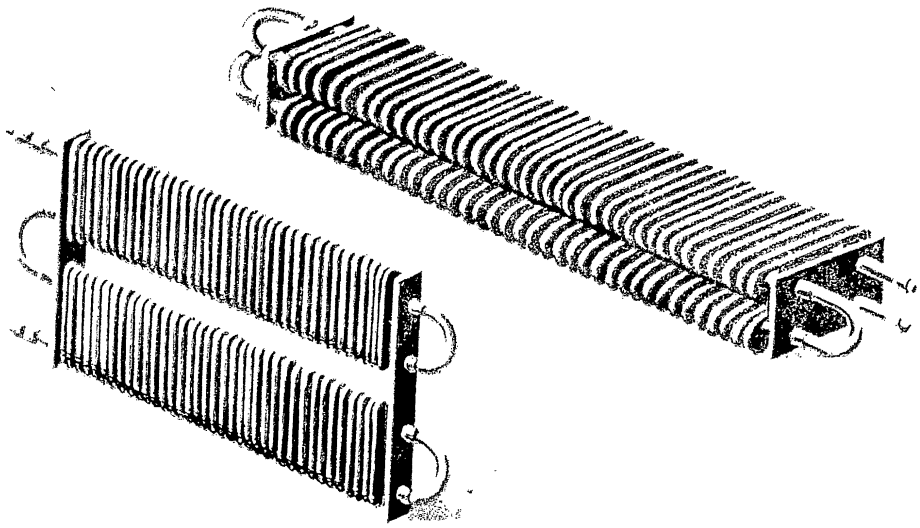
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ИСПАРИТЕЛЬНЫЕ БАТАРЕИ

ФЛАНЦЕВЫЙ ВЕНТИЛЬ

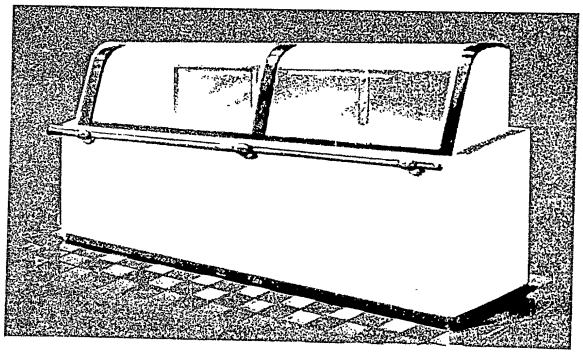






я двухходового
до отказа, про-
акрывается, но
ику. В среднем
гент поступает
ку. При враще-
ротив часовой
акрывается, но
в линию.

Испарительные батареи змеевикового типа, трубчатые с пластинчатым или спирально-ленточным оребрением. Форма, емкость и наружная поверхность охлаждения испарительной батареи определяются объемом охлаждаемого объекта. Техническая характеристика испарительных батарей дается в проспектах холодильного оборудования.



Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

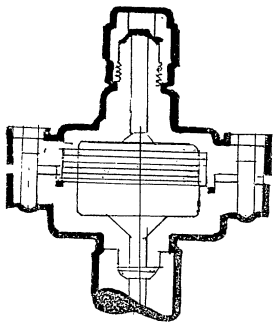
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

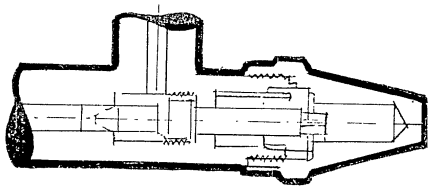
ВЕНТИЛИ

Холодильная машина ФАК-0,7 имеет три вентиля: два из них расположены на компрессоре и один на ресивере.

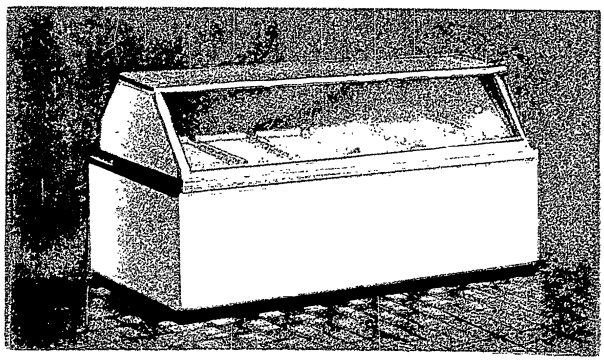
Вентили компрессора—двухходовые, вентиль ресивера—одноходовой. Вентили игольчатые с перемещающимися вдоль продольной оси шпинделями, с уплотнением, состоящим из набора резиновых колец. Вентили закрыты колпачковыми гайками с резиновыми прокладками.

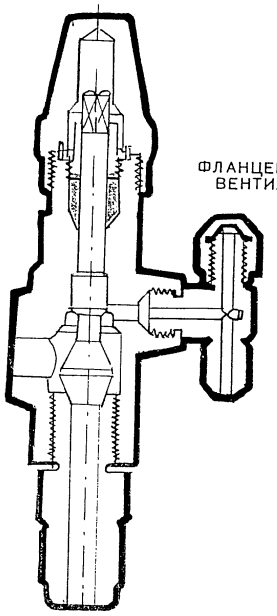
Вентиль ресивера приварен к корпусу. Вентили компрессора — фланцевые, крепятся болтами и имеют тройники для присоединения трубопроводов от регулятора давления к компрессору, а при надобности от мановакуумметров или манометров.





ВЕНТИЛЬ РЕСИВЕРА





ФЛАНЦЕВЫЙ ВЕНТИЛЬ

При вращении шпинделя двухходового вентиля по часовой стрелке до отказа, проход хладагента в линию закрывается, но открывается проход к тройнику. В среднем положении шпинделя хладагент поступает как в линию, так и к тройнику. При вращении шпинделя до отказа против часовой стрелки проход к тройнику закрывается, но остается свободным проход в линию.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ПРЕССОСТАТ

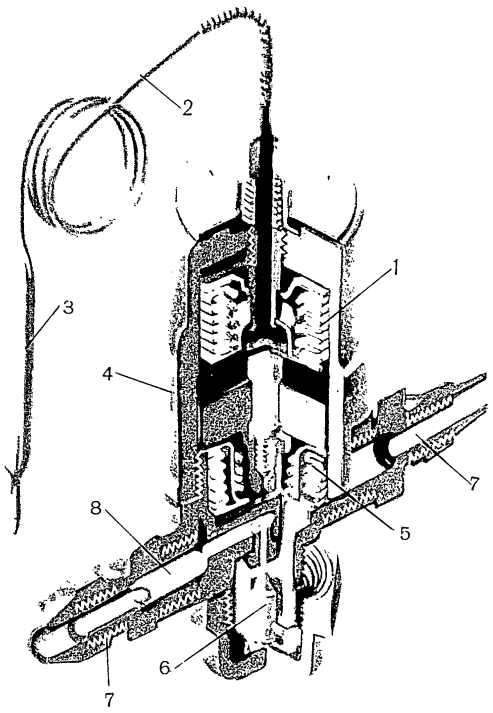
ТЕРМОРЕГУЛИРУЮЩИЙ ВЕНТИЛЬ ТРВ-2

Терморегулирующий вентиль регулирует заполнение испарительной батареи фреоном. Механизм терморегулирующего вентиля состоит из двух частей: силовой и регулирующей. Силовая часть имеет силовой сильфон, герметически соединенный с капиллярной трубкой, на конце которой помещен чувствительный патрон

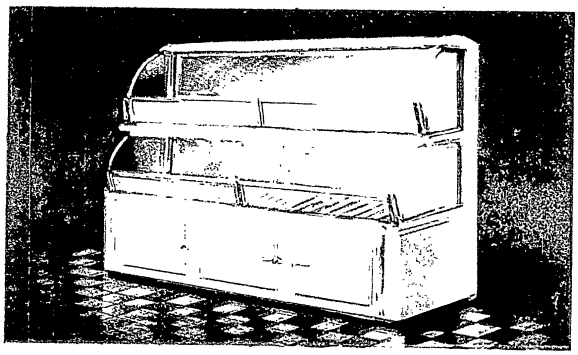
Регулирующая часть состоит из корпуса с припаянным к нему сильфоном. Внутри сильфона помещена пружина, стремящаяся его сжать. На дне сильфона имеется тяга, на оси которой помещена игла. Конус иглы входит в седло ввернутого в корпус вентиля.

Снаружи, в корпусе вентиля имеются два штуцера: один для ввода фреона, другой – для выхода фреона в испаритель. Внутри входного штуцера установлен сетчатый фильтр. Силовые и регулирующие механизмы заключены в общий кожух.

Терморегулирующий вентиль ТРВ-2 рассчитан на холодопроизводительность до 2000 ккал/час.



1—силовой сильфон; 2—капиллярная трубка; 3—чувствительный патрон; 4—корпус; 5—реагирующий сильфон; 6—игла; 7—штуцера; 8—сетчатый фильтр.



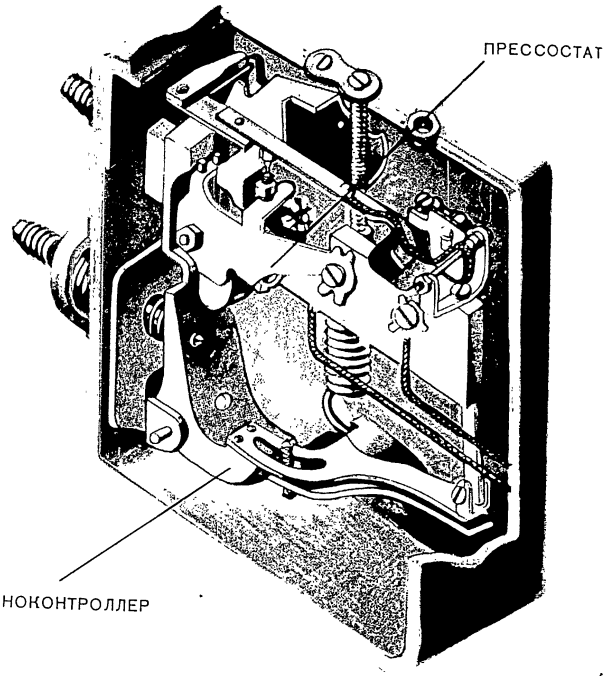
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

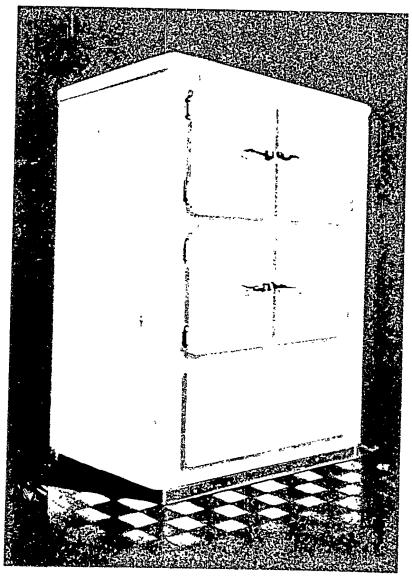
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ РД-1

Реле предназначено для обеспечения цикличной работы холодильной установки при сохранении температурного режима в охлаждаемом объекте. Реле также защищает линию нагнетания от чрезмерного повышения давления.

Реле давления состоит из двух частей: прессостата — выключателя наименьшего давления и маноконтроллера — выключателя наибольшего давления. Прессостат обеспечивает цикличную работу и поддерживает заданный температурный режим установки.





Маноконтроллер защищает от чрезмерного давления линию нагнетания. Оба выключателя воздействуют на одну и ту же систему электрических контактов, связанных с магнитным пускателем, который управляет работой электродвигателя холодильной машины.

ТЕРМОРЕГУ

Терморегули
полнение испар
низм терморегу
двух частей: си
часть имеет сил
диненный с кап
рой помещен чу
Регулирующ
с припаянным н
фона помещена
На дне сильфо
помещена игл
ввернутого в ко
Снаружи, в
штуцера: один
выхода фреона
штуцера устано
и регулирующие
кожух.
Терморегули
на холодопроизв

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

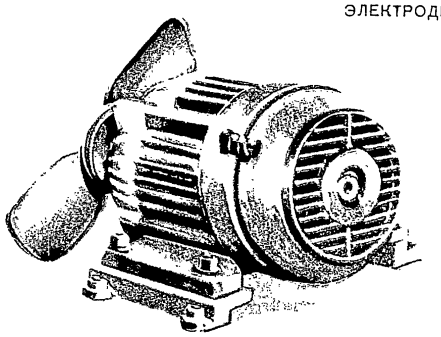
ЕВАТЕЛЕЙ

)

Расчетная длина полная	Число витков
320	12
460	20
695	30
210	7
320	12
550	24

Для холодильных машин, в зависимости от их производительности, применяется электродвигатель типа АОЛ, мощностью 0,6 и 1 квт и типа А, мощностью 1,7 квт, напряжением 127/220 вольт и 220/380 вольт.

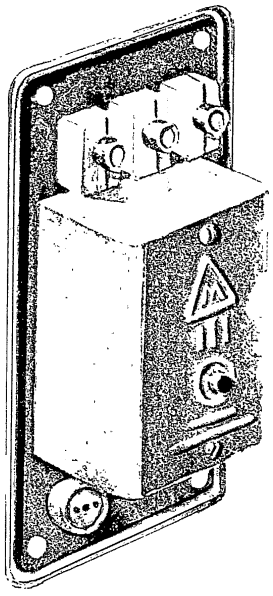
ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ



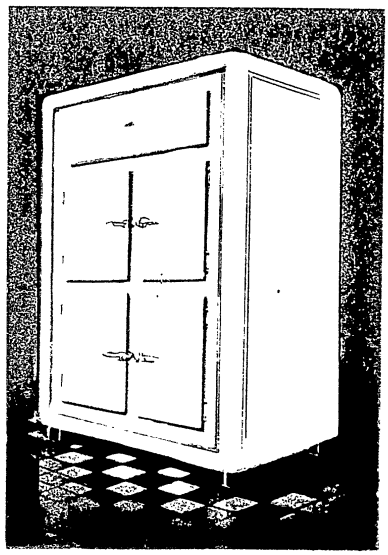
Магнитный пускатель П-222 служит для управления электродвигателем. Пускатель рассчитан на номинальный ток в 20 ампер при напряжении 127 и 220 вольт и в 16 ампер при напряжении 380 вольт. Главные контакты пускателя замыкаются посредством электромагнита, управляемого командными контактами реле давления холодильной машины. От перегрузки электродвигатель защищен тепловыми реле типа РТ-1, установленными в две фазы магнитного пускателя, но от токов короткого замыкания эти реле не защищают. Катушки электромагнита и нагреватели к тепловым реле должны соответствовать мощности электродвигателя и напряжению в электросети.

ХАРАКТЕРИСТИКА КАТУШЕК ЭЛЕКТРОМАГНИТА

Напряжение сети (вольт)	Катушки электромагнитов		
	каталожный номер	диаметр обмоточной меди (мм)	число витков
127	ОД 232	0,25	1600
220	ОД 242	0,2	2700
380	ОД 252	0,15	4700



МАГНИТНЫЙ ПУСКАТЕЛЬ

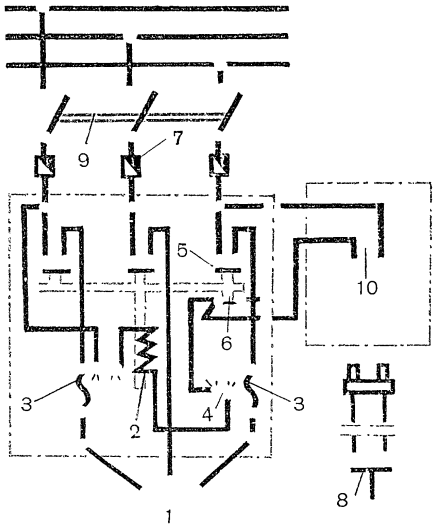


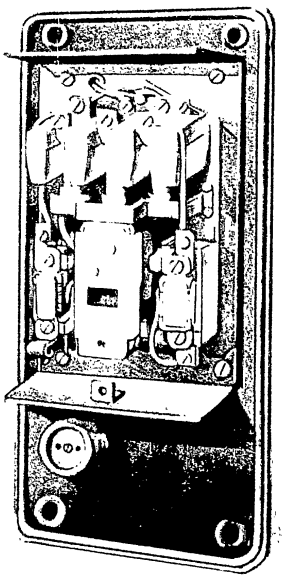
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА МАШИНЫ:

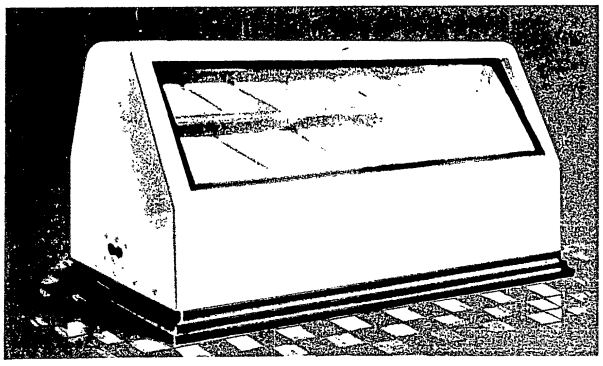
1 — электродвигатель; 2 — катушка магнитного пускателя; 3—нагреватель тепловой защиты; 4—механизм с биметаллической пластинкой; 5 — главные контакты пускателя; 6 — блок-контакт (неиспользуемый); 7—плавкие предохранители; 8—командные контакты реле давления; 9—рубильник; 10—штепсельная розетка.





ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА НАГРЕВАТЕЛЕЙ К ТЕПЛОВЫМ РЕЛЕ

Тип электродвигателя	Мощность (квт)	Напряжение (вольт)	Потребляемый ток (ампер)	Сопротивление (ом)	Размеры (мм) d	Д	а	Расчетная длина полная	Число витков
АОЛ-31/4	0,6	127	4,6	0.147	1,6	8,7	2.4	320	12
		220	2,8	0.4	1,2	7.9	1,4	460	20
		380	1,6	1,1	0,9	7,8	0,9	695	30
АОЛ-32/4	1,0	127	7.2	0.055	2	9	4.3	210	7
		220	4,6	0,146	1,6	8,7	2,4	320	12
		380	2,4	0,485	1,2	7,9	1,2	550	24



МАГНИ

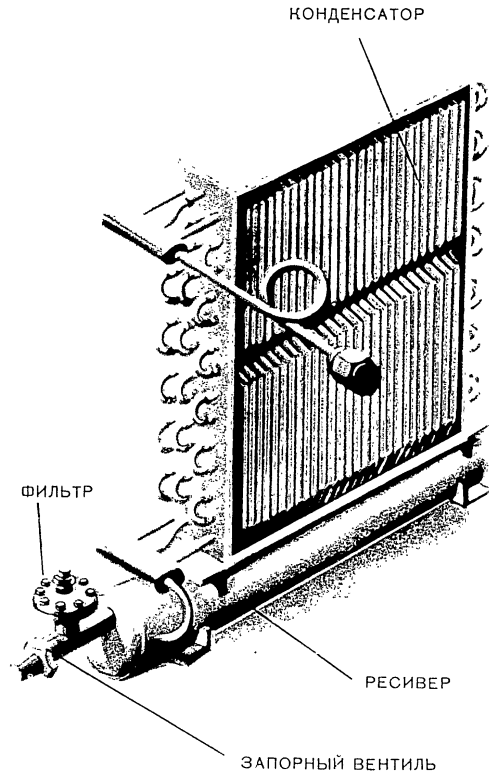
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Холодильные машины ФАК выпускаются с конденсатором воздушного охлаждения ребристо-трубного типа. Он состоит из нескольких змеевиков-секций, соединенных между собой входным и выходным коллекторами. Конденсатор скреплен болтами с ресивером и составляет с ним общий узел. К верхнему входному коллектору подведена трубка с накидной гайкой на конце, с помощью которой конденсатор соединяется с фланцевым вентилем на головке блока компрессора. Нижний коллектор конденсатора соединен трубкой с ресивером.

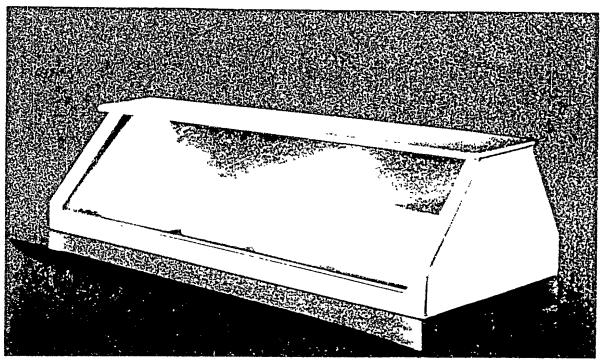
Ресивер жидкого фреона представляет собой горизонтально расположенный сосуд, куда из конденсатора поступает жидкий фреон. К торцевой части ресивера на выходе фреона в жидкостный трубопровод машины приварен жидкостный запорный вентиль с фильтром.

Фильтр состоит из корпуса и крышки со штуцером. Штуцер, снабженный накидной гайкой, присоединяет фильтр к жидкостному трубопроводу машины. Внутри фильтра уложены фильтрующие прокладки.



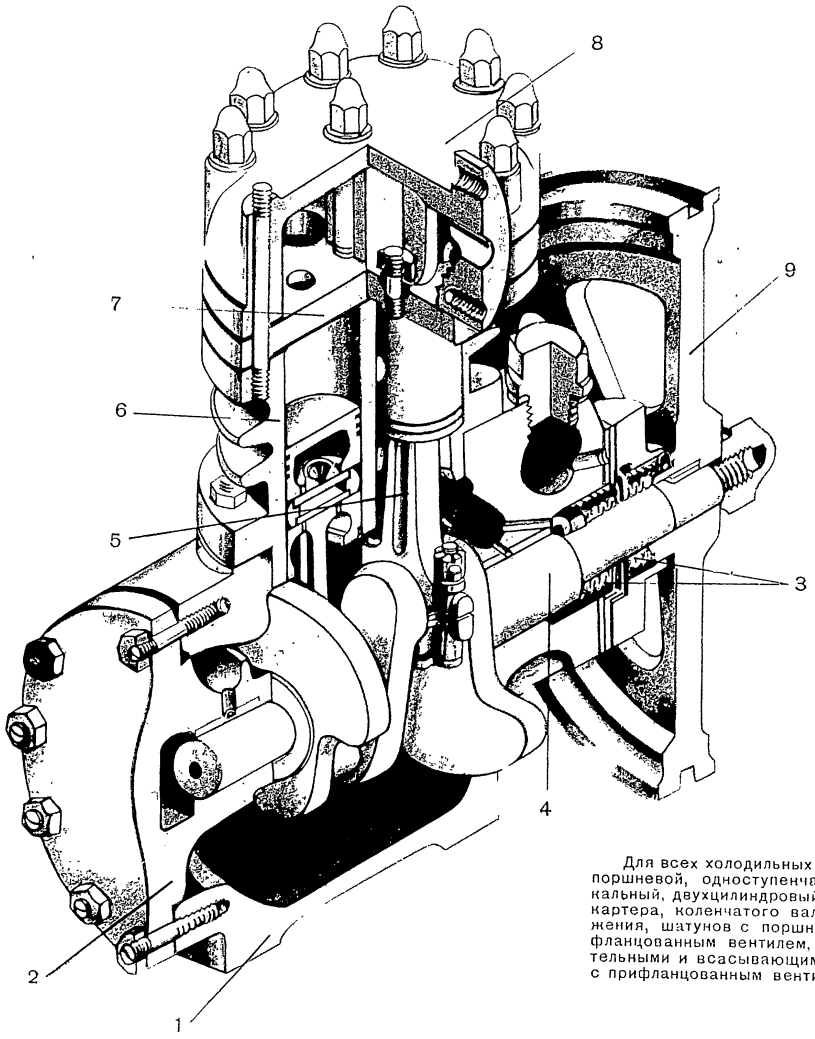
принят базовый
оточный, верти-
. Он состоит из
ипников сколь-
илиндров с при-
оски с нагнета-
и, головки блока

— опора колен-
В — сильфонные
ленчатый вал;
шнем; 6 — блок
апанная доска;
; 9 — шкив.

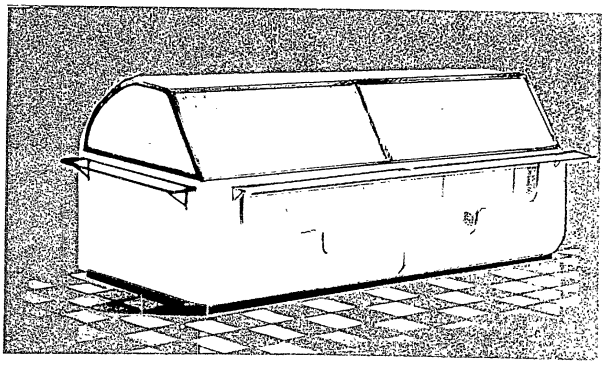


Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



Для всех холодильных машин ФАК принят базовый поршневой, одноступенчатый, непрямоточный, вертикальный, двухцилиндровый компрессор. Он состоит из картера, коленчатого вала, двух подшипников скольжения, шатунов с поршнями, блока цилиндров с прифланцованным вентилем, клапанной доски с нагнетательными и всасывающими клапанами, головки блока с прифланцованным вентилем и шкива.

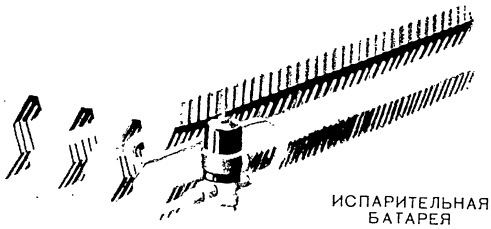


1 — картер; 2 — опора коленчатого вала; 3 сильфонные сальники; 4 — коленчатый вал; 5 — шатун с поршнем; 6 — блок цилиндров; 7 — клапанная доска; 8 — головка блока; 9 — шкив

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Основными частями холодильной машины являются, компрессор, конденсатор ресивер с фильтром, электродвигатель и испарительная батарея.



ИСПАРИТЕЛЬНАЯ БАТАРЕЯ

КОНДЕНСАТОР

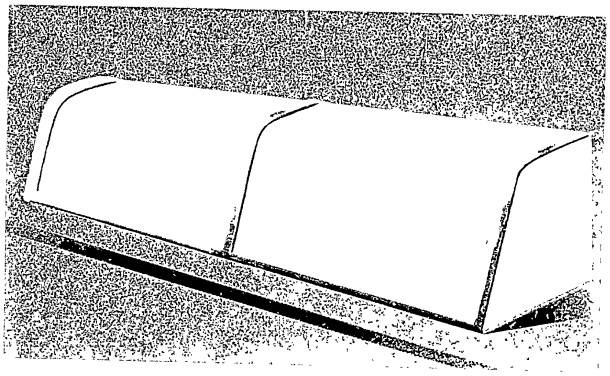
РЕСИВЕР С ФИЛЬТРОМ

ЭЛЕКТРО-ДВИГАТЕЛЬ

Компрессор, конденсатор с ресивером и испарительная батарея соединены между собой трубопроводом и составляют единую замкнутую систему

КОМПРЕССОР

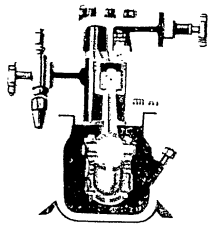
ашин состоит
объекта за
энергии отни-
с помощью
-холодильных
ом кипеть при
ьным агентом
2 (дифторди-
сристо-хлори-
ющее собой



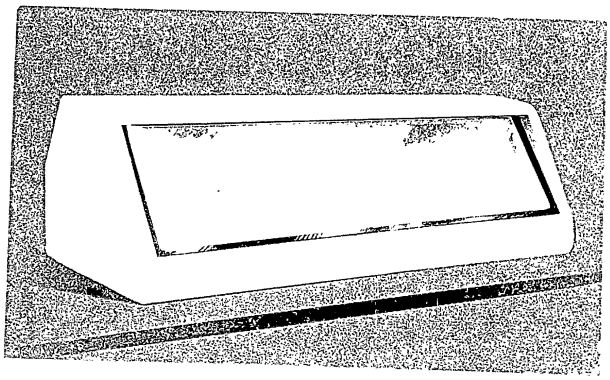
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ХОЛОДИЛЬНЫЕ АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФРЕОНОВЫЕ МАШИНЫ ФАК ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ИСКУССТВЕННОГО ХОЛОДА В ХОЛОДИЛЬНОМ ТОРГОВОМ ОБОРУДОВАНИИ. ОНИ ОТНОСЯТСЯ К ГРУППЕ МАЛЫХ ПАРОВЫХ КОМПРЕССИОННЫХ МАШИН.



Принцип действия этих машин состоит в том, что у охлаждаемого объекта за счет затраты механической энергии отнимается тепло. Делается это с помощью паров особых жидких веществ—холодильных агентов, обладающих свойством кипеть при низких температурах. Холодильным агентом машин ФАК является фреон-12 (дифтордихлорметан)—органическое фтористо-хлористое соединение, представляющее собой бесцветный, неядовитый газ.



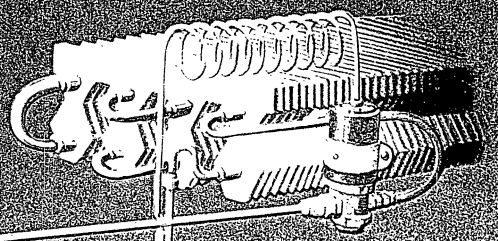
КОМПРЕССОР

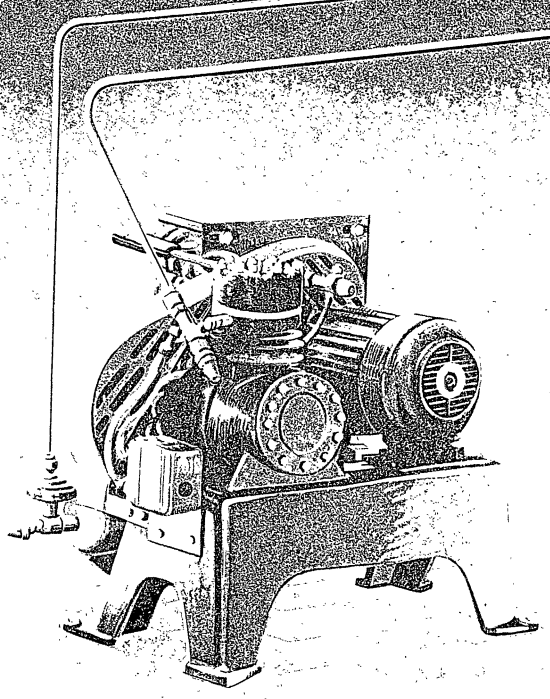
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР

ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ





ФАК

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	ПМК-1	ПМК-2	ПМК-3
Производительность тарелок час	1000	до 1500	до 1500
Скорость движения ящиков, м мин	1,1	1,1	1,1
Привод	электромеханический		
Электродвигатель:			
род тока	трехфазный, переменный		
рабочее напряжение, в	220 или 380		
мощность, квт	1	1	1
число оборотов в мин	1420	1420	1420
Температура моющей воды, С	60—65	60—65	60—65
Вид нагрева моющей воды	электрический	паровой	электрический
Мощность электронагревательных элементов моечного резервуара, квт	6	—	6
Расход пара обогревателем моечного резервуара (при давлении 0,3 ати), кг час	—	10,5	—
Насос для подачи моющей воды	центробежный		
Температура стерилизующей воды, С	95—97	95—97	95—97
Вид нагрева стерилизующей воды	электрический	паровой	газовый
Тип водонагревателя	НЭ-1	НП-1	НГ-1
производительность в час	200	300	300
регулирование теплового режима	автоматическое	полуавтоматическое	автоматическое
мощность электронагревательных элементов квт	18	—	—
расход пара (при давлении 0,3 ати), кг час	—	54	
расход газа, нм³ час	—		6
вес, кг	60	60	331
Габаритные размеры водонагревателя, мм:			
длина	561	610	664
ширина	382	380	664
высота	675	730	1926
Общая потребляемая мощность, квт	25	1	7
Общий расход пара, кг час	—	64,5	-
Общий расход газа, нм³ час	—	—	6
Вес машины (без нагревателя), кг	301	301	301
Габаритные размеры машины, мм:			
длина со столами	3790	3790	3790
ширина	823	823	823
высота	1450	1450	1450

Посудомоечные машины предназначены для мытья и стерилизации столовой и чайной посуды, а также приборов в предприятиях общественного питания.

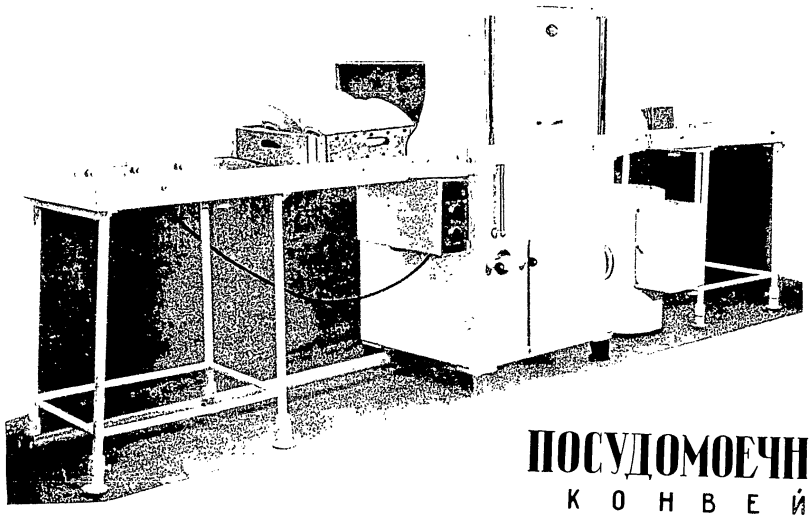
Машины комплектуются наборами ящиков и корзин для тарелок и приборов.

Зак. 581 — 5000

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная промышленная Выставка · 1956



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

КОНВЕЙЕРНЫЕ

ПМК-1 ПМК-2 ПМК-3

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР

ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ЭЛЕКТРОПЛИТА МАРМИТНАЯ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ЭПМ-5

Общая потребляемая мощность	7,5 квт
Количество конфорок	3
Максимальная мощность одной конфорки	2,5 квт
Жарочная поверхность одной конфорки	0,15 м
Суммарная жарочная поверхность	0,45 м
Род тока	трехфазный, переменный
Рабочее напряжение	220 в
Вес	180 кг
Габаритные размеры:	
длина	1608 мм
ширина с полкой	980 мм
высота с полкой	1140 мм

Электроплита предназначена для сохранения в горячем состоянии первых блюд в предприятиях общественного питания с самообслуживанием. На каждую конфорку может устанавливаться котел емкостью до 60 л.

Зак. 581 — 5000

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ПРИЛАВОК ДЛЯ ОТПУСКА ХЛЕБА И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ПС-3

Количество выдвижных ящиков	5
Количество полок	3
Вес	158 кг
Габаритные размеры, мм:	
длина	1615
ширина с полкой	980
высота без полки	900
высота с полкой	1140

Прилавок ПС-3 предназначен для хранения и выдачи нарезанного хлеба и столовых приборов в предприятиях общественного питания с самообслуживанием.

ЭЛЕКТРОМАРМИТ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД ЭМ-3

Общая потребляемая мощность	4,4 квт
Мощность, потребляемая нагревательными элементами ванны	3,6 квт
Мощность, потребляемая нагревательными элементами шкафа	0,8 квт
Род тока	трехфазный, переменный
Напряжение	220 и 380 в
Максимальная температура воды в ванне	85 С
Максимальная температура в шкафу	65 С
Время разогрева	60 мин.
Количество цилиндрических мармитниц 5-литровых	2
Количество цилиндрических мармитниц 3-литровых	3
Количество прямоугольных мармитниц 11-литровых	3
Вес	197 кг
Габаритные размеры, мм:	
длина	1470
ширина с полкой	980
высота с полкой	1140

Электромармит предназначен для сохранения в горячем состоянии вторых блюд в предприятиях общественного питания с самообслуживанием.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПРИЛАВОК ДЛЯ ОТПУСКА ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ПС-1

Полезный объем охлаждаемой камеры прилавка	0,3 м
Полезная площадь дна витрины	0,7 м
Источник охлаждения	одна холодильная машина «ФАК-0,7» на два прилавка
Вес	170 кг
Габаритные размеры, мм:	
длина	1615
ширина с полкой	980
высота без полки	900
высота с полкой	1140

Прилавок ПС-1 предназначен для хранения и выдачи холодных закусок и сладких блюд в предприятиях общественного питания с самообслуживанием. Охлаждаемые камеры и витрина прилавка — открытого типа.

ПРИЛАВОК ДЛЯ ОТПУСКА ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ПС-2

Прилавок комплектуется двумя термостатами ЭТ-20, предназначенными для сохранения в горячем состоянии различных напитков.

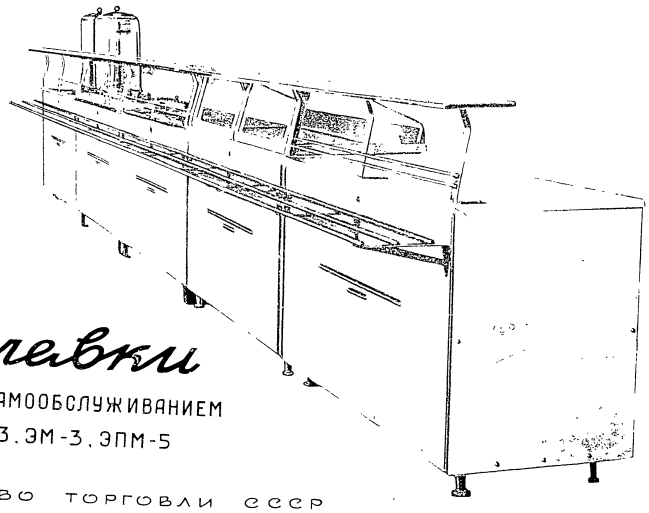
Полезная емкость двух термостатов	40 л
Общая потребляемая мощность	0,6 квт
Род тока	переменный, однофазный
Рабочее напряжение	220 или 380 в
Количество полок для хранения приборов и продуктов	6
Вес прилавка	147 кг
Габаритные размеры, мм:	
длина	1615
ширина с полкой	980
высота без полки	900

Прилавок ПС-2 предназначен для торговли горячими напитками в предприятиях общественного питания с самообслуживанием.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная Промышленная Выставка • 1956



Прилавки

ДЛЯ СТОЛОВЫХ С САМООБСЛУЖИВАНИЕМ

ПС-1, ПС-2, ПС-3, ЭМ-3, ЭПМ-5

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР

ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

НЕ ЗАБУДЬТЕ ЗАЗЕМЛИТЬ ЭЛЕКТРОСТОЙКУ!

ДОПУСКАЙТЕ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

ЭЛЕКТРОСТОЙКИ

ТОЛЬКО ЛИЦ,

ИМЕЮЩИХ НА ЭТО ПРАВО!

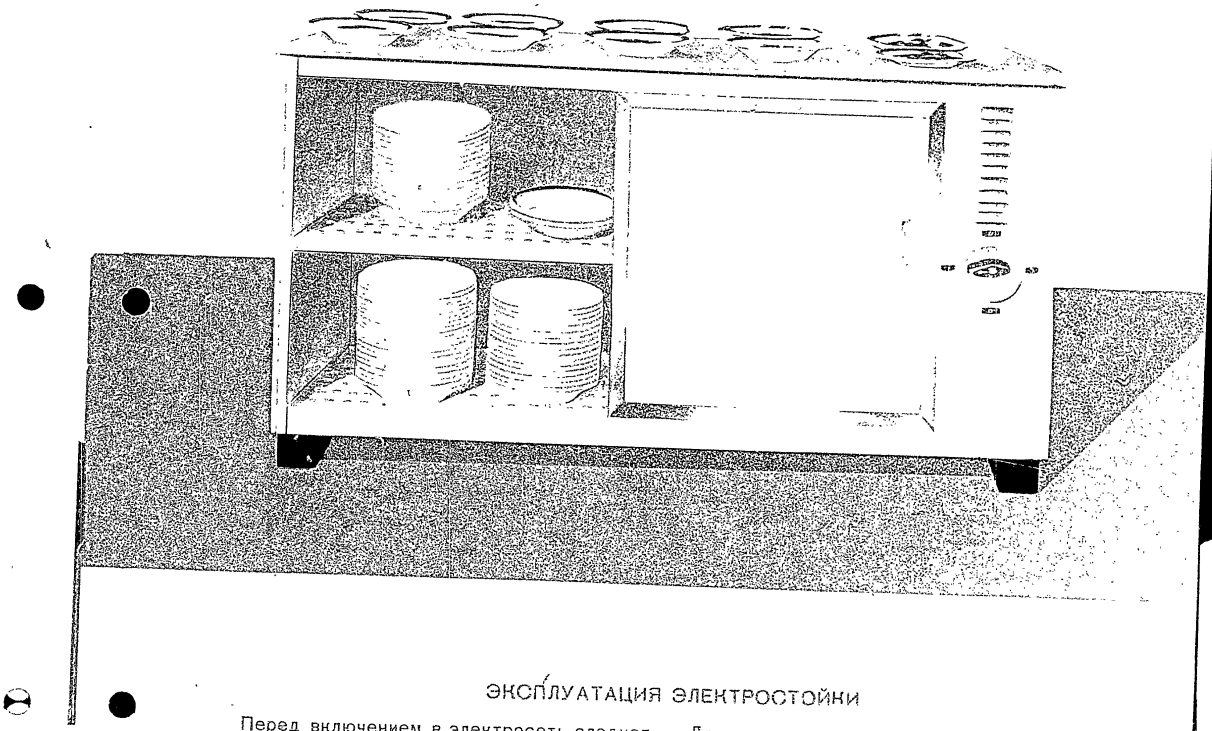
РЕКЛАМНО-ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ФАБРИКА
МОСКВА—1958

Художник Н. Феологов

Подписано к печати 9/VII-1958 г.
Бесплатно. Тираж 15 000 экз. Заказ 1[illegible]
Полиграфкомбинат Главполиграфпрома
Министерства культуры СССР г. Калинин

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОСТОЙКИ

Перед включением в электросеть следует проверить плотность контактных соединений и исправность заземления.

Искрение и перегрев контактов не допускаются.

Убедившись в исправности электропроводки, включайте стойку сразу на высшую ступень нагрева, чтобы быстрее достичь требуемой температуры в шкафу и на поверхности стола.

Для поддержания в стойке нормальной температуры переключатель переводите на вторую ступень нагрева.

В случае неисправностей в электропроводке немедленно вызывайте электромонтера. Электростойка должна содержаться в чистоте. Ежедневно наружные части стойки и внутренние полки следует протирать мягкой, слегка влажной тканью.

ЭТ-1

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

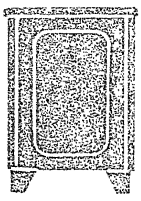
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

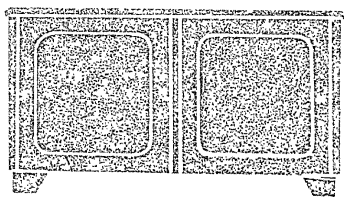
ЭТ-1

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. РАБОЧЕЕ НАПРЯЖЕНИЕ	220 в
2. ЧИСЛО СТУПЕНЕЙ НАГРЕВА	2
3. МОЩНОСТЬ НА ВЫСШЕЙ СТУПЕНИ НАГРЕВА	1,8 квт
4. МОЩНОСТЬ НА НИЗШЕЙ СТУПЕНИ НАГРЕВА	0,6 квт
5. КОЛИЧЕСТВО ТРУБЧАТЫХ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЕЙ	3
6. ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ШКАФА	60—80 С
7. ТЕМПЕРАТУРА НА ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА	45—50 С
8. ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ДО РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ	60 минут
9. ВЕС ЭЛЕКТРОСТОЙКИ	180 кг

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ в мм

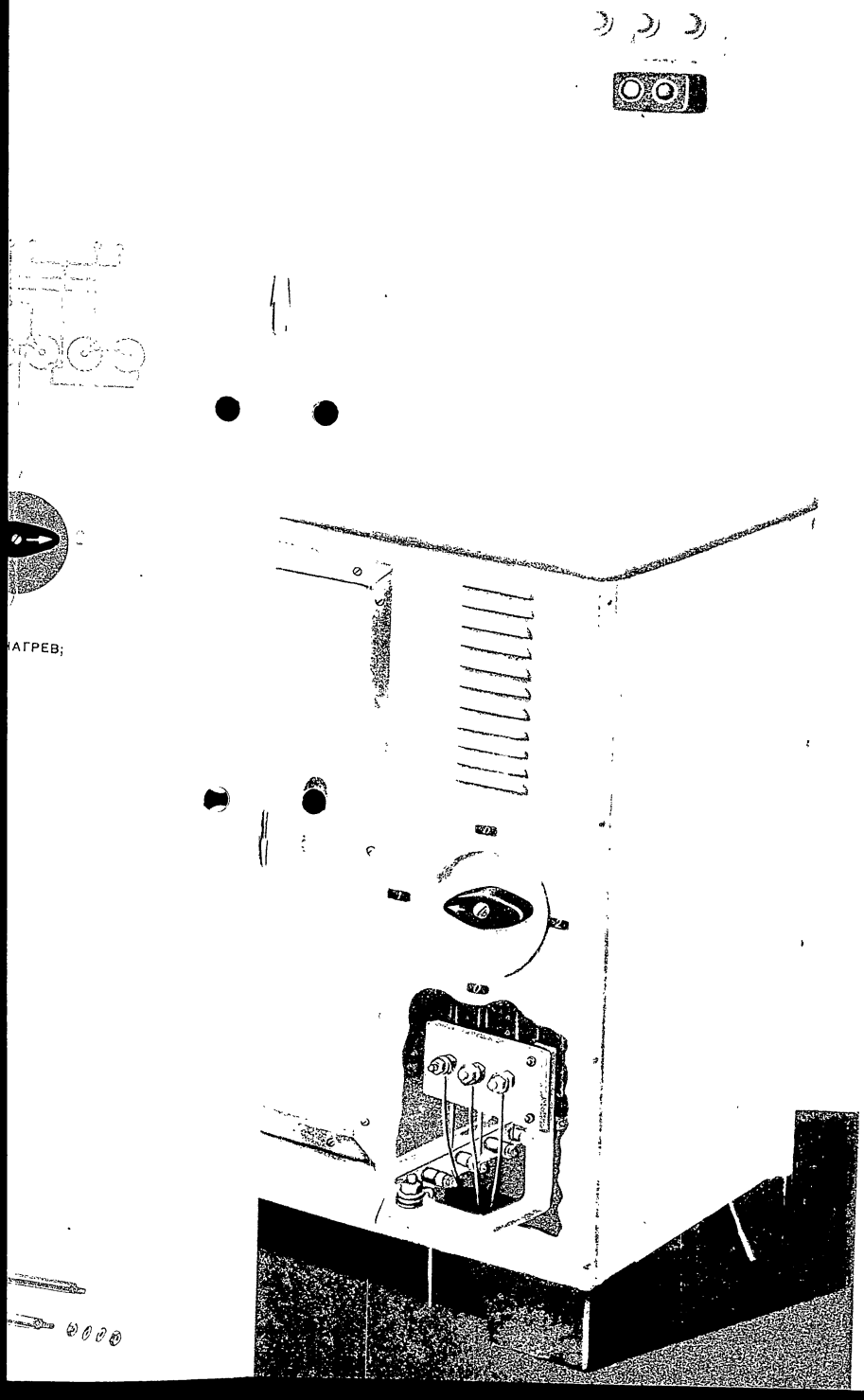




Перед
провер
нений
Искрен
скаются
Убедив
ки, вкл
ступен
требуе
поверх

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



Электроэнергия подводится от сети к клеммовой панели, расположенной в нижней части электростойки, за съемным щитком. Там же находится и болт заземления, к которому подводят отдельный заземляющий провод.

Монтаж электростойки производится согласно действующим правилам и нормам.

На вводе устанавливаются рубильник и предохранители нормального типа.

СМЕНА ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

При смене нагревательных элементов необходимо:

1) вынуть нижние решетки шкафа ;
2) отсоединить провода от трубчатых электронагревателей, отвернуть гайки на скобах, снять скобы и нагревательные элементы

Установка новых электронагревательных элементов производится в обратной последовательности.

КЛЕММОВАЯ ПАНЕЛЬ И БОЛТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

НУЛЕВОЕ ПОЛОЖЕНИЕ.

МИНИМАЛЬНЫЙ НАГРЕВ.

МАКСИМАЛЬНЫЙ НАГРЕВ.

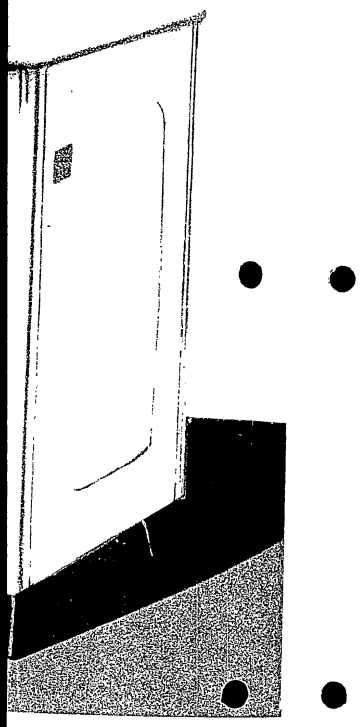
Электростойка имеет две ступени нагрева—максимальную в 1,8 *квт* и минимальную - в 0,6 *квт*.

Переключение ступеней производится с помощью пакетного переключателя, для чего его рукоятку устанавливают против соответствующего обозначения на шкале кожуха.

ТРУБЧАТЫЙ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬ (ОБЩИЙ ВИД И РАЗРЕЗ)

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

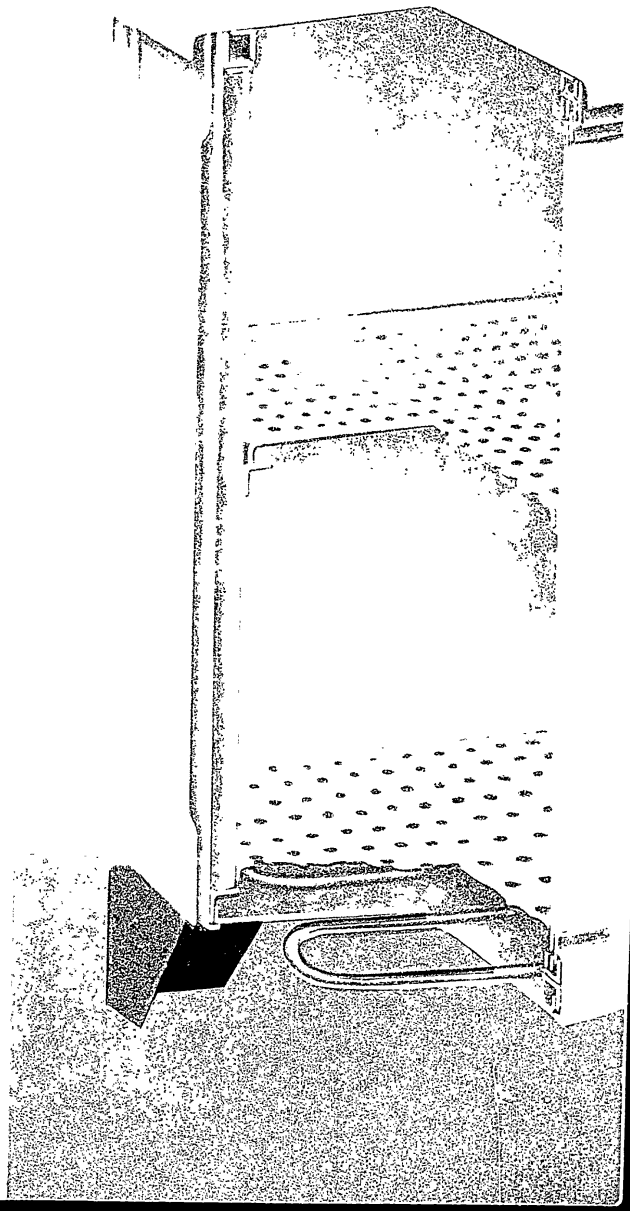


Стенки шкафа имеют двойную обшивку с воздушной прослойкой, служащей для термоизоляции.

В средней и нижней частях шкафа устроены решетчатые полки для установки тарелок.

Закрывается шкаф раздвижными дверцами. Тарелки с пищей подогреваются непосредственно на горячей крышке стойки. Нагрев шкафа и стола осуществляется трубчатыми электронагревательными элементами закрытого типа, смонтированными на дне шкафа, под съемными решетками.

Управление нагрева элементов производится с помощью пакетного переключателя.



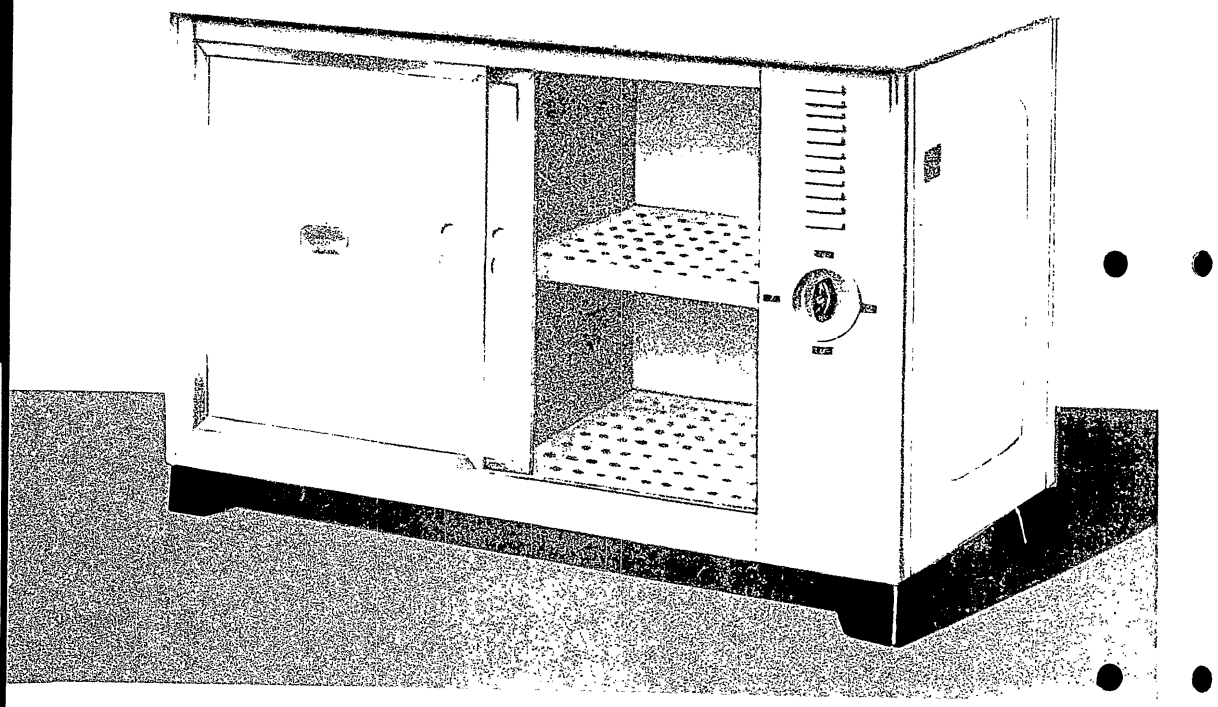
ЭЛЕКТРОСТОЙКА В РАЗРЕЗЕ

з полиро-
ей стали,
й, из угле-

ь стойки
белого
ой кости.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5



ЭЛЕКТРОСТОЙКА ЭСТ-1 ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК И ПИЩИ В НИХ НА РАЗДАТОЧНЫХ УЧАСТКАХ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

ЭЛЕКТРОСТОЙКА ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЮ СТОЛ СО ШКАФОМ. КРЫШКА СТОЛА ИЗГОТОВЛЕНА ИЗ ПОЛИРОВАННОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ. КАРКАС СТОЙКИ СВАРНОЙ, ИЗ УГЛЕРОДИСТОЙ СТАЛИ.

НАРУЖНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СТОЙКИ ОКРАШИВАЕТСЯ ЭМАЛЬЮ БЕЛОГО ЦВЕТА ИЛИ ЦВЕТА СЛОНОВОЙ КОСТИ

Стенки ш
обшивку
слойкой,
изоляции.

В средне
шкафа у
полки для

Закрывае
жными д
пищей
средстве
шке сто
стола ос
тыми эле
элемента
смонтиро
фа, под

Управлен
производ
кетного

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР

ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

§ 11

ЭТ-1

ЭЛЕКТРОСТОЙКА

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

§11

HEATING SHELF

Power	1.8 kwt
Voltage	220 v.
Heating stages no	2
Lower stage power	0.6 kwt
Heating devices	- turbular
Heating devices no	3
Temperature inside the shelf	60-80°C
Temperature on the table surface	40-50°C
Weight	180 kg.
Dimensions	
Length	1530 mm
Width	690 mm
Height	810 mm

It is purposed for heating plates in the dining rooms.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Техническая характеристика

Потребляемая мощность	1,8 *квт*
Рабочее напряжение	220 *в*
Количество ступеней нагрева	2
Мощность на низшей ступени нагрева	0,6 *квт*
Нагревательные элементы — трубчатые	(ТЭН)
Количество нагревательных элементов	3
Температура внутри шкафа	60—80 С
Температура на поверхности стола	40—50 С
Вес	180 *кг*
Габаритные размеры.	
длина	1530 *мм*
ширина	690 *мм*
высота	810 *мм*

Тепловая стойка ЭСТ-1 предназначается для подогрева тарелок на предприятиях общественного питания

ОТДЕЛ ПРОПАГАНДЫ ВПВ

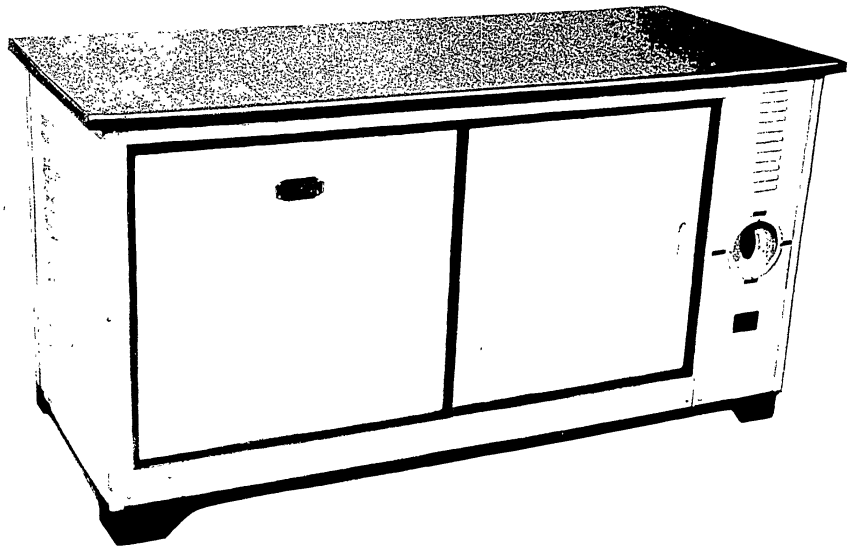
Т 00360. Зак 79.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная Промышленная Выставка
1956

§ 11



ТЕПЛОВАЯ СТОЙКА
с электрообогревом
ЭСТ-1

МИНИСТЕРЕСТВО ТОРГОВЛИ СССР
ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Hotel §10

BAKING BOX

Specifications.

Power	16.2 kwt.
Current	three-phase, alternatin
Voltage	220/380 with zero
Maximum T^0 in the operation chamber	from +250°C up to +280°C
Temperature control	automatic by means of thermocontrollers
Heating time	70 min.
No of sections	3
Power of each section	5.4 kwt.
Electric heaters type	turbular
No of heaters in each section	12
Power of one heater	0.45 kwt
Power control	hand-operated with 4 stage packet-type switches, with control stages 1:½:¼
Operation chamber section capacity	0.156 cu.m.
Hearth area	0.88 sq.m.
Operation chamber inside dimensions	
Length(depth).mm.	880
Width	1000
Height	160
Section dimensions mm.	
Length (without cover) m.	1000
Width	1200
Height	350
Box weight kg.	900
Box dimensions mm.	
Length	1000
Width	1200
Height	1500

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Техническая характеристика

Максимальная потребляемая мощность	16,2 квт
Род тока	трехфазный, переменный
Напряжение	220 или 380 вольт с нулевым проводом
Максимальная температура в рабочей камере	от 250 С до 280 С
Регулирование температуры в рабочих камерах секций	автоматическое при помощи терморегуляторов
Время разогрева	70 мин.
Количество секций	3
Максимальная мощность, потребляемая каждой секцией	5,4 квт
Тип электронагревательных элементов	трубчатые (ТЭН ы)
Количество электронагревательных элементов в каждой секции	12
Мощность одного электронагревательного элемента	0,45 квт
Переключение мощности	ручное с четырехпозиционными пакетными переключателями, со ступенями регулирования в отношении 1 : : :
Объем рабочей камеры секции	0,158 м
Площадь пода	0,88 м
Внутренние размеры рабочей камеры секции:	
длина (глубина)	880 мм
ширина	1000 мм
высота	160 мм
Габаритные размеры секции:	
длина (без дверцы)	1000 мм
ширина	1200 мм
высота	350 мм
Вес шкафа	900 кг
Габаритные размеры шкафа:	
длина	1000 мм
ширина	1200 мм
высота	1500 мм

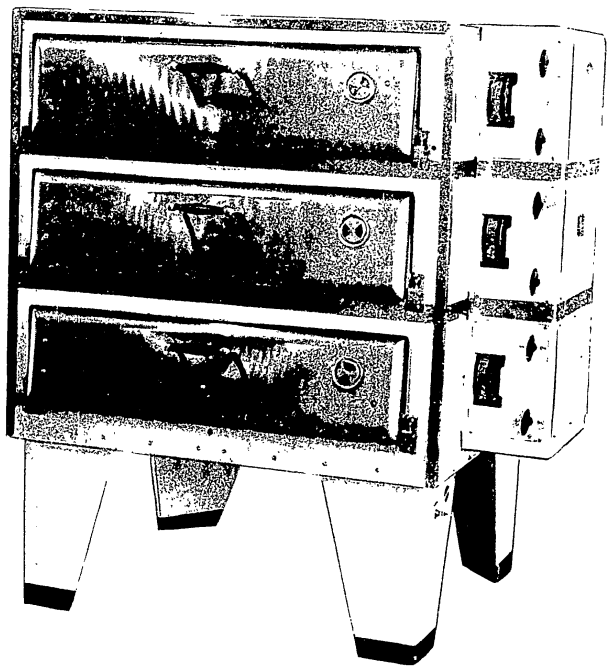
Шкаф предназначен для выпечки кондитерских и мелкоштучных хлебобулочных изделий в предприятиях общественного питания.

Зак. 58[illegible]

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная Промышленная Выставка
1956



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТРЕХКАМЕРНЫЙ

ПЕКАРСКИЙ ШКАФ

ЭШ-3

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР
ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Hotel § 9.

BAKING-FRYING BOX

Specifications:

Power		
General		9 kwt
Of one chamber		4.5 "
Power control	1:½:¼	
Voltage		220 v.
Chamber inside dimensions		
Length	mm.	1050
Width		930
Height		1575

It is purposed for frying of big pieces of meat, ducks, chickens, geese and bakery.

The box is provided with two chambers heated by means of tubular elements located at the upper and lower parts of the chamber. The temperature of the chamber is being controlled with the help of TP-1 regulator.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Техническая характеристика

ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ:	
Общая	9 *квт*
Одной камеры	4,5 *квт*
РЕГУЛИРОВАНИЕ МОЩНОСТИ	1 $^{1}/_{2}$. $^{1}/_{1}$
НАПРЯЖЕНИЕ	220 *в*
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ КАМЕР:	
глубина	700 *мм*
ширина	550 *мм*
высота	300 *мм*
ВЕС	450 *кг*
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ:	
длина	1050 *мм*
ширина	930 *мм*
высота	1575 *мм*

Жарочно-кондитерский шкаф *ШК-2* предназначается для жарки крупных кусков мяса, домашней птицы и дичи, а также для выпекания различных кондитерских изделий.

Шкаф имеет две камеры. Нагрев камер производится с помощью трубчатых нагревательных элементов, расположенных в верхней и нижней частях камеры.

Температура камеры регулируется с помощью терморегулятора *ТР-1*.

ОТДЕЛ ПРОПАГАНДЫ СПВ

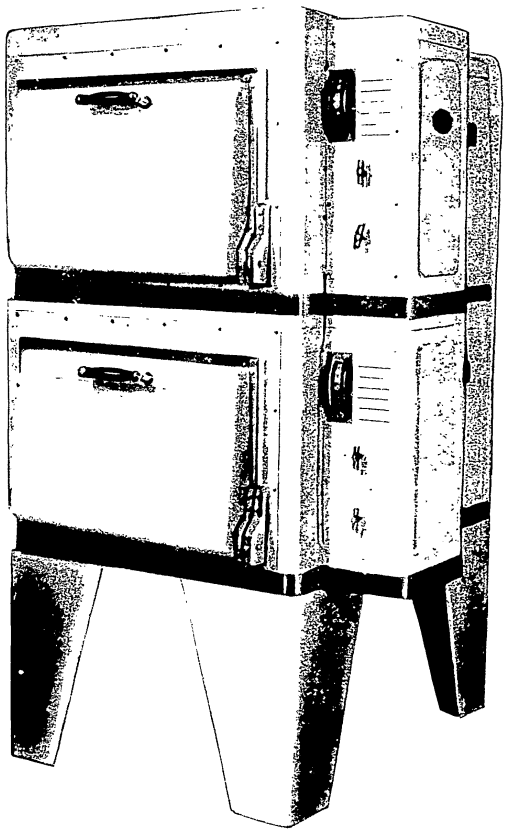
Типография Зак. 79

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная Промышленная Выставка

1956



ЖАРОЧНО-КОНДИТЕРСКИЙ ШКАФ ШК-2

МИНИСТЕРЕСТВО ТОРГОВЛИ СССР

ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Hotel § 12

ELECTRIC HEATERS
OF CONTINUOUS ACTION KND-50, KND-16, KND-12

		I	II	III
Capacity	litres/hour	20	50	80
Boiling time	min.	15-20	15-20	15-20
Hot water container capacity	ltr.	7.5	8	30
Boiling water container	ltr.	4-8	10-12	33
Total power of heating elements	kwt.	2.4	7	10.5
Heating elements type			~~fixx~~ tubular	
Heating elements Nos		3	3	3
Current		three-phase ,	alternating	
Voltage	V.	220/380	220/380	220/380
Weight	kg.	21	34	50
Dimensions	mm.			
Length		450	550	600
Width		350	440	440
Heigth		710	900	1355

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Техническая характеристика

	КНД-16	КНД-50	КНД-12
Производительность, л час	20	50	80
Время закипания, мин.	15—20	15—20	15—20
Емкость сборника кипятка, л	7,5	8	30
Объем резервуара для приготовления кипятка, л	4—8	10—12	33
Суммарная мощность нагревательных элементов, квт	2,4	7	10,5
Тип электронагревательных элементов	трубчатые (ТЭНы)		
Количество электронагревательных элементов	3	3	3
Род тока	трехфазный, переменный		
Рабочее напряжение, в	220 380	220/380	220 380
Вес кипятильника, кг	21	31	50
Габаритные размеры, мм:			
длина	450	550	600
ширина	350	440	140
высота	710	900	1355

Кипятильники предназначены для приготовления кипятка.

Обязательным условием для работы кипятильников является непрерывное поступление в аппарат холодной воды из водопровода.

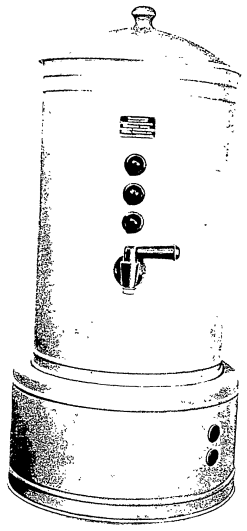
На лицевой стороне кипятильник КНД-50 показан слева, КНД-12 — посредине, КНД-16 — справа.

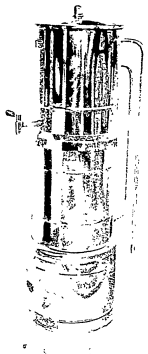
Зак. 581 — 5000

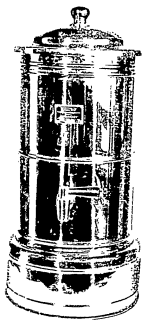
Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная Промышленная Выставка · 1956







ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КИПЯТИЛЬНИКИ

НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

КНД-50, КНД-16, КНД-12

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР

ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Hotel § 5

ELECTRIC FRYING-PANS

535-1. and 635

Specifications.

	535-1. ✓	635
Capacity:		
Frying potatoes kg/hour	10	25
Frying cutlets pcs/hour	up to 200	up to 500
Frying pies, dumplings in friture -"-	-"- 400	-"- 1000
Bowl capacity (full) litres	30	80
Feeding bowl hearth area m.sq.	0.18	0.5
Electrical consumption kwt		
Maximum	5	13
Medium	-	6.5
Minimum	1.67	3.25
Number of heating degrees	2	3
Current	three-phase	alternating
Voltage V.	220	220
	When specially ordered:	
	127 or	380
Weight kg.	125	140
Overall dimensions mm.		
Length	950	1490
Width	560	965
Heigth	1038	916

The electric frying-pans are provided for making second meals, garnishes and for frying pies, dumplings etc in friture.

The pans are fitted with devices to rotate the bowls in the horizontal plane within 90°.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Техническая характеристика

	Тип 535-М	Тип 635
Производительность:		
жарка картофеля, кг час	10	25
жарка котлет, шт час	до 200	до 500
жарка пирожков и пончиков во фритюре, шт час	до 400	до 1000
Полная емкость чаши, л	30	80
Площадь пода загрузочной чаши, м	0,18	0,5
Потребляемая мощность, квт:		
максимальная	5	13
средняя	—	6,5
минимальная	1,67	3,25
Число ступеней нагрева	2	3
Род тока	трехфазный, перемен.	
Рабочее напряжение, в	220	220
		по особому заказу:
	127	или 380
Вес, кг	125	140
Габаритные размеры, мм:		
длина	950	1490
ширина	580	965
высота	1038	918

Электрические сковороды предназначены для приготовления вторых блюд и гарниров, а также для жарки во фритюре пирожков, пончиков и других кулинарных изделий.

Сковороды снабжены механизмами для поворота чаш вокруг горизонтальной оси в пределах около 90 .

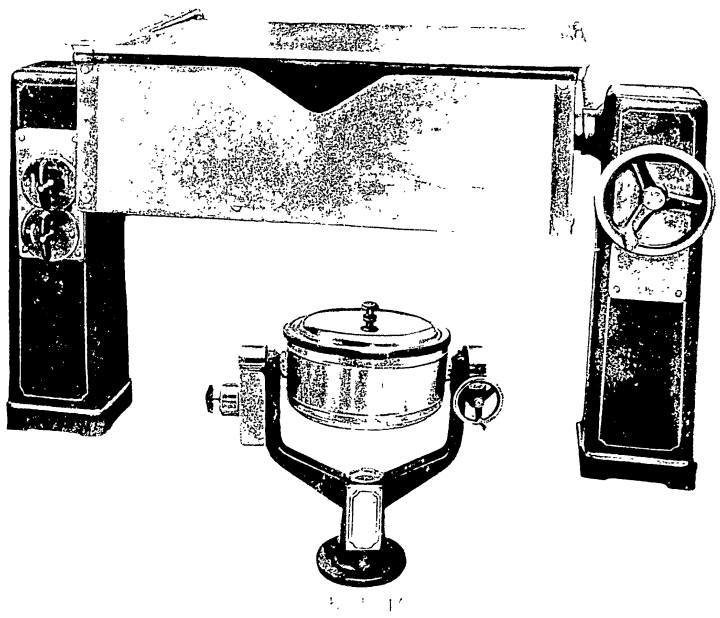
На лицевой стороне сковорода типа 635 показана вверху, а типа 535-М — внизу.

Зак. 541 — 5000

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная Промышленная Выставка
1956



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

СКОВОРОДЫ

ТИПЫ 535-М и 635

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР
ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Hotel § 4

ELECTRICAL FOOD BOILING MACHINES

K-40, K-60, K-125, K-250

Specifications:

		I	II	III	IV
Capacity of boiler	ltr.	40	60	125	250
Heating degrees No		2	2	2	2
Power	kwt.	5.4	7	16	30
Tubular heaters No.		3	3	6	6
Current		three-phase, alternating			
Voltage		220/380	220/380	220/380	220/380
Operating pressure	atm.	0.2-0.3	0.2-0.3	0.4-0.5	0.4-0.5
Boiling time	min.	60	60	60,	60
Weight	kg.	160	170	307	425
Overall dimensions					
Length	mm.	1040	1045	1010	1190
Width		545	560	885	1140
Heigth		1175	1175	1200	1285

The K-125 and K-250 are provided with automised control stations with automatic control panels, protective panels and signal lights.

Control station dimensions:	I	II
Length	500	500
Width	325	325
Height	1000	1000
Weight kg.	55	58

They are purposed for boiling porridges, sauces, garnishes and first meals.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	ЭК-10	ЭК-60	ЭК-125	ЭК-250
Емкость котла, л	10	60	125	250
Число ступеней нагрева	2	2	2	2
Мощность, потребляемая при нагреве котла, квт	5,1	7	16	30
Мощность, потребляемая в процессе варки, квт	1,8	2,33	2,7	5
Количество трубчатых электронагревателей	3	3	6	6
Род тока	трехфазный, переменный			
Рабочее напряжение, в	220 380	220 380	220 380	220 380
Рабочее давление в пароводяной рубашке, ат	0,2—0,3	0,2—0,3	0,1—0,5	0,1—0,5
Время закипания, мин.	60	60	60	60
Вес	160	170	307	425
Габаритные размеры, мм:				
длина	1040	1045	1010	1190
ширина	545	560	885	1140
высота	1175	1175	1200	1285

Котлы ЭК-125 и ЭК-250 полностью автоматизированы и снабжены станциями управления, в которых установлены приборы защиты, автоматического управления и сигнальные лампы.

Габаритные размеры станций управления электрокотлов, мм

	ЭК-125	ЭК-250
длина	500	500
ширина	325	325
высота	1000	1000
Вес, кг	55	58

Электрические котлы предназначены для варки каш, соусов, гарниров и первых блюд в предприятиях общественного питания.

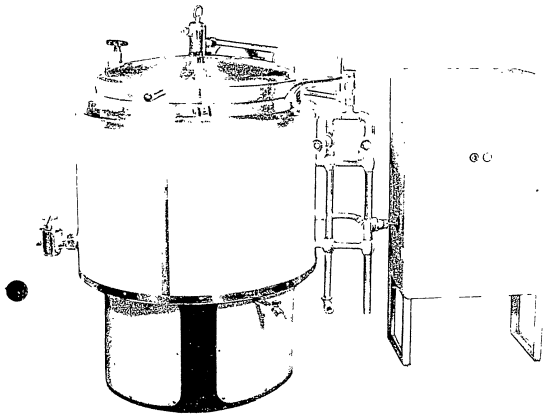
На лицевой стороне котел ЭК-250 со станцией управления показан слева, а котел ЭК-60 — справа.

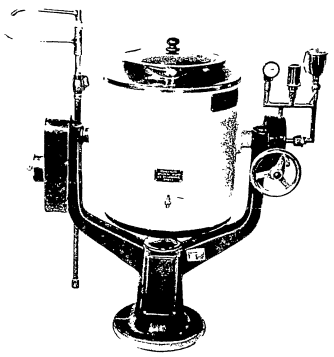
Зак. 581 — 5000

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная Промышленная Выставка · 1956





ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

ЭК-40 ЭК-60 ЭК-125 ЭК-250

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР

ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Hotel §2

[illegible] stove

Specifications:

Capacity:	
Outlets	220 pcs/hr
Round riscoles	270 "
Uladyac	190 "
Pan-cakes	150 "
Power	4.5 kwt
Voltage	220 v.
Heating stages No	3 (1:2:3)
Frying area	0.25 sq.m.
Dimensions: mm.	
Length	650 mm
Width	535 mm
Height	220 mm

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Техническая характеристика

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ:	
жарка котлет	220 шт/час
» биточков	270 шт/час
» оладей	190 шт/час
» блинов	180 шт/час
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	4,5 *квт*
НАПРЯЖЕНИЕ	220 *в*
ЧИСЛО СТУПЕНЕЙ НАГРЕВА	3
СООТНОШЕНИЕ СТУПЕНЕЙ НАГРЕВА	1 : ½ : ⅓
ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ	0,25 *м²*
ВЕС	64 *кг*
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ:	
длина	650 *мм*
ширина	535 *мм*
высота	220 *мм*

Настольная электроплита *ЭПН-4* предназначена для жарки различных кулинарных изделий непосредственно на рабочей поверхности плиты с небольшим количеством жира.

Корпус плиты представляет собой разъемную конструкцию из листовой стали.

Конфорка плиты, отлитая из чугуна, свободно устанавливается на опорные регулировочные винты.

По периметру рабочей части конфорки имеется канавка для стока жира.

ОТДЕЛ ПРОПАГАНДЫ ВПВ

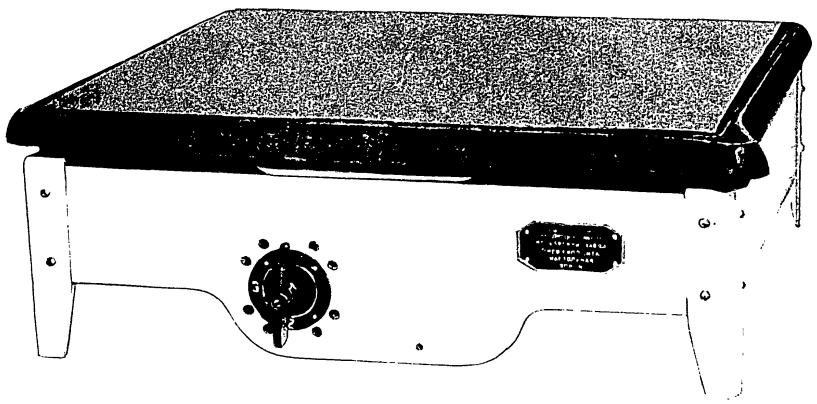
Т 00335. Зак. 79.

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

§2

Всесоюзная Промышленная Выставка
1956



Электроплита
ЭПН-4

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР
ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Hotel §1

ELECTRIC STOVES

Specifications:

		I	II	III
Power	kwt.	9.5	27.5	59.5
Current		three-phase, alternating		
Voltage		220/380	220/380	220/380
Fire no		2	6	12
including	3.5 kwt	2	4	8
	4.5 kwt	-	2	4
Frying area of one fire	m.sq.	0.15	0.15	0.15
Fire size	mm	370x405	370x405	370x405
No of boxes		1	1	3
Power of each box		2.5	4.5	4.5
Switch type		[illegible]	[illegible]	[illegible]
No of switches		4	6	18
Magnetic starter type		-	-222	-222
Thermocontroller type		-	PT-1	PT-1
Inside dimensions	m:			
Depth		700	700	700
Width		350	350	550
Height		300	390	300
Weight of stove	k	115	435	750
Dimensions				
Length		1000	1450	2700
Width		650	1100	1500
Height		800	810	810

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Техническая характеристика

	ЭП-7	ЭП-2	ЭП-12
Потребляемая мощность, квт	9,8	27,5	59,5
Род тока	трехфазный, переменный		
Рабочее напряжение, в	220 и 380	220 и 380	220 и 380
Количество конфорок	2	6	12
в том числе:			
мощностью 3,5 квт	2	4	8
мощностью 4,5 квт	—	2	4
Жарочная поверхность одной конфорки, м²	0,15	0,15	0,15
Суммарная жарочная поверхность конфорок, м²	0,3	0,9	1,8
Размер конфорки, мм	370×405	370×405	370×405
Количество жарочных шкафов	1	1	3
Потребляемая мощность жарочного шкафа	2,8	4,5	4,5
Тип переключателей	ПК2-25СХВ	ПК2-25СХВ	ПК2-25СХВ
Количество переключателей	4	8	18
Тип магнитного пускателя	—	П-222	П-222
Тип терморегулятора	—	ТР-1	ТР-1
Внутренние размеры шкафа, мм			
глубина	700	700	700
ширина	550	550	550
высота	300	300	300
Вес электроплиты, кг	145	435	750
Габаритные размеры, мм:			
длина	1090	1488	2790
ширина	836	1188	1380
высота	800	810	810

Электрические плиты предназначены для приготовления кулинарных изделий в предприятиях общественного питания.

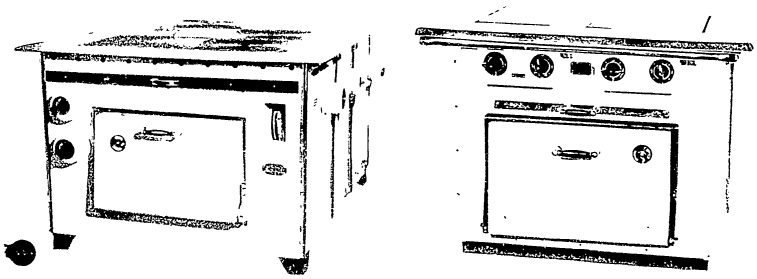
На лицевой стороне плита ЭП-2 показана вверху, слева; плита ЭП-7 — вверху, справа; ЭП-12 — внизу.

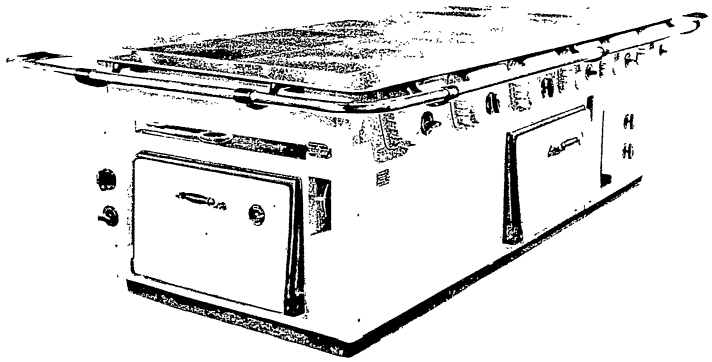
Зак. 581 — 5000

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5

Всесоюзная Промышленная Выставка
1956





ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ПЛИТЫ

ЭП-7, ЭП-2, ЭП-12

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР

ГЛАВТОРГОБОРУДОВАНИЕ

Declassified in Part - Sanitized Copy Approved for Release @ 50-Yr 2014/03/25 : CIA-RDP81-01043R004100230020-5